

sale & pepe

SALEPEPE.IT

APRILE 2020 - € 3,90

TAGLIATELLE AL RAGÙ
DI CONIGLIO E ASPARAGI

pag. 53

Stile Italia Edizioni

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - DL 353/03 art.1,
comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - P7 (Conti)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

**Pasta
fresca**
tagliatelle e ravioli
con freschi
sughi di stagione

**Lievito
madre**
usi e segreti di un
piccolo miracolo
di acqua e farina

**Carni di
Pasqua**
tenere e delicate,
sposano
le primizie

**Dolci con
le uova**
flan, torte e
meringhe soffici
e suadenti



02004

9 770394 758030

IN EDICOLA IL 24 MARZO 2020



ABBIAMO RAGGIUNTO UNA NUOVA META



Da oggi le nostre capsule compatibili con le macchine ad uso domestico Lavazza A Modo Mio®, sono **compostabili**. Si possono recuperare nella raccolta differenziata dell'organico.

Un nuovo traguardo a tutela dell'ambiente. **Rendere il caffè parte di un cambiamento sostenibile è la nostra scelta per il futuro.**

UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE | WWW.CAFFEVERGNANO.COM

Da sinistra: pasta madre conservata in acqua (servizio a pagina 10); arrosto di vitello con ricotta, asparagi, rucola e pistacchi (ricetta a pag. 50); ciambella ai lamponi e cacao (ricetta a pag. 88).



Sommario *aprile*

7 Storie di cucina

Il cibo ci conforta

I tortelli del Mugello ci fanno riscoprire l'importanza della buona tavola

10 Tema del mese

Pasta madre

Solo acqua e farina per un lievito davvero speciale

26 Tappe del gusto

Maccheroncini di Campofilone

Dalle Marche un'eccellenza protetta dal marchio Igp

34 Passioni

Giochi di forme e sapori

Tortelli, ravioli, fagottini... scrigni di pasta ripiena conditi con sughi sfiziosi

46 Bontà di stagione

Carni di primavera

Ortaggi, agrumi e aromi profumano e colorano gli arrostiti di aprile

54 Luoghi eccellenti

Fano, città del brodetto

Nella capitale della celebre zuppa di pesce tra storia e gastronomia

60 Living

Pasqua a casa di Vito

Fra tradizione emiliana e innovazione, il menu di festa dall'attore bolognese

68 Enoteca

Cerasuolo di Vittoria

Un sorprendente vino rosso perfetto per la cucina mediterranea

74 Scelti da Sale&Pepe

Custode delle api

Un apicoltore racconta la sua vita con gli insetti più preziosi del pianeta

80 Dolce vita

Le uova nel dessert

Protagoniste solitarie, ma anche in creme, impasti, spume e budini

90 Jeunes Restaurateurs

Alberto Basso

Prodotti del territorio esaltati da tecniche di cottura innovative

94 Ispirazioni

Zafferano, oro rosso

Profumato e pregiato, è il magico ingrediente di piatti dolci e salati

98 Tecniche

Salsa olandese

La raffinata crema base e le sue varianti più preziose

102 Ricetta gourmet

Pardulas

Dolci sardi di Pasqua dal tenero cuore di ricotta racchiuso in un involucri friabile e delicato

RUBRICHE

32 Pianeta extravergine

I profumi segreti

Da provare e valorizzare

42 Utile e dilettevole

Pentola a pressione

Storie di oggetti in cucina

52 Made in Italy

Coniglio di Carmagnola

Conoscere e gustare le eccellenze

73 Food style lovers

Pasta brioche

Novità e tendenze su Instagram

89 Se il cibo cambia la terra

Agri-tech

Buone azioni per vivere meglio





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

VITO

AL SECOLO STEFANO BICOCCHI, È UN ATTORE CON GRANDE TALENTO ANCHE IN CUCINA. CI HA OSPITATO PER RACCONTARE IL SUO MENU DI PASQUA PREPARATO CON I GENITORI, PAOLA E ROBERTO, SUOI COMPAGNI INSIEME AL NIPOTE LORENZO NEL PROGRAMMA DI SKY "VITO CON I SUOI" (A PAGINA 60).

LUCIANA SQUADRILLI

SI OCCUPA ENOGASTRONOMIA DA OLTRE 15 ANNI CON UNA PARTICOLARE ATTENZIONE AL MONDO DELL'OLIO EXTRAVERGINE, DELLA PIZZA E DELLE LIEVITAZIONI. A QUESTE ULTIME, DI CUI CI PARLA A PAGINA 10, HA DEDICATO LIBRI, UNA TRASMISSIONE RADIOFONICA E IL SITO PIZZAONTHEROAD.EU.

DARIO BASSO

NEL RISTORANTE "TREQUARTI" DI VAL LIONA, VICINO A VICENZA, QUESTO GIOVANE CHEF OFFRE INSOLITE AVVENTURE GUSTATIVE CHE LEGANO CON MAESTRIA I CONFORTEVOLI SAPORI DELLA TRADIZIONE E CORAGGIOSE NOVITÀ (A PAGINA 90).

indice delle ricette

APRILE 2020

Antipasti, focacce e torte salate

Asparagi con salsa olandese	100
Budini di fave con pecorino	43
Cannolo di melanzane al gorgonzola dolce con salsa al miele di sulla	77
Pane integrale semplice con pasta madre e lievitazione ritardata	15
Pane scandinavo con farina di cereali misti e latticello	22
Pane semi-integrale con grano duro condito	19
Pizza bianca con mozzarella e fave fresche al salame	19
Zampetti di maiale pressati	66

Primi

Cannelloni di crespelle alle rape rosse	66
Crema di asparagi e parmigiano con uovo poché	66
Crest'ajat, ceci e vongole	58
Fagottini alla cicoria con ripieno di fave	40
Maccheroncini di Campofilone ai carciofi con guanciale e pecorino	30
Maccheroncini di Campofilone al ragù di coda di rospo in potacchio	30
Maccheroncini di Campofilone al ragù marchigiano	30
Mezzelune alla ricotta con asparagi e uova di quaglia	40
Piramidi di formaggio di capra e zucchine al sugo di piselli e speck	35
Ravioli di burrata con fave fresche e pomodorini	39
Risotto giallo con gamberi e arancia	95
Spaghettoni verdi con piselli, guanciale e salsiccia	70
Tagliatelle al ragù di coniglio e asparagi	53
Timballo di tagliatelle	67
Tortelli di borragine e agnello in rosso	36
Tortelli del Mugello	8
Tortelloni di carciofi e patate con sugo di acciuga	40
Vellutata di patate allo zafferano	95

Secondi

Arrosto di vitello farcito con ricotta, asparagi, rucola e pistacchi	50
Birramen	92
Brodetto fanese	58
Chateaubriand con salsa bernese	100
Coniglio in tegame con puntarelle e fave alla maggiorana	48
Costolettine di agnello e carciofi gratinati al finocchietto	50
Filetto di capriolo con purè di topinambur	67
Insalata di pesce spada marinato all'olio	33
Involtoni aggrassati con le olive	71
Moscardini in salsetta con cannellini	72
Pollo al forno con capperi, limoni e menta	50
Polpette con crema allo zafferano	96
Tasca di vitello con taccole e ovetto	51
Uova alla Benedict con salsa maltese	100

Salse

Salsa bernese	99
Salsa maltese	99
Salsa olandese	99
Salsa tartara	100
Zabaione salato o salsa spumosa	99

Dessert

Bignè croccanti con crema al dulce de leche	85
Ciambella variegata ai lamponi e cacao	88
Dolce friabile al torrone	67
Flan caramellato	83
Flan parisien	88
Pane al cioccolato e nocciole tostate	22
Pardulas	104
Pere con sciroppo di miele	97
Semifreddo di moretta	58
Spuma di albumi caramellata	87
Tartelletta al lemon curd e mandorle tostate con miele di agrumi	78
Torta al latte con composta di fragole	88
Treccia del venerdì	19

Passione

macchina per
la pasta DELICIA
art. 630872

tagliaravioli 4 forme
DELICIA art. 630049

tescoma
La passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

Passione... pasta fresca! Farina, uova, acqua. Pochi, semplici ingredienti bastano per creare un capolavoro che è la passione italiana per eccellenza: la pasta naturalmente, ancora meglio se fresca e fatta in casa. Ad aiutarti, la macchina per la pasta, gli stampi, le rotelle e tanti accessori che ti semplificano la vita. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.

ANCHE A PASQUA, GUSTO UNICO, PERNIGOTTI

1860
PERNIGOTTI

Cioccolato-factory 

MATERIE PRIME SELEZIONATE,
SAPIENZA ARTIGIANA,
SOLO AROMI NATURALI

**PERNIGOTTI
TI PORTA AL CINEMA!
ALL'INTERNO 2
INGRESSI IN OMAGGIO***



*Coppia di buoni cinema da attivare entro il 02/06/2020 sul sito www.pernigotti-cinema.it, validi solo il martedì, in tutte le sale aderenti all'iniziativa, per la visione di qualsiasi film in 2D. Maggiori informazioni su www.pernigotti-cinema.it.



Non avrei mai pensato di chiudere il numero di aprile di Sale&Pepe dalla scrivania di casa mia. Altrettanto la mia redazione. Oggi, le nostre postazioni assomigliano a quelle di un albergo diffuso, dove ciascuno ha una stanza in un posto diverso. Possibile, certamente, lavorare in smart working, ma strano, soprattutto silenzioso e invisibile, molto distante dalla vita di redazione. Lavoreremo ugualmente con tutto l'entusiasmo possibile per mandare in edicola Sale&Pepe con una linea editoriale vicina a quella a cui siamo abituati, perché in questo momento di emergenza non è facile organizzare servizi fotografici.

Sappiamo che il nostro è un bellissimo lavoro, ancora di più perché tratta un argomento importante come il cibo, che è necessità, piacere, storia, economia, cultura. Non solo, è anche quel conforto che proprio in questi giorni, scioglie la tensione in famiglia e crea momenti di condivisione. Quindi sedetevi in poltrona, aprite Sale&Pepe e io vi porto in Mugello ad assaggiare i tortelli di patate. Perché? Semplice, sono buoni e si possono facilmente preparare a casa: la sfoglia è delicata ma non troppo, il ripieno è naturalmente fatto con i tuberi mugellani e poco altro e il condimento è un

ragù d'anatra da depositare bene sopra ogni tortello. Un piatto amato, ma non troppo conosciuto, salito alle cronache quando Annie Féolde, chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze (3 stelle Michelin) molti anni fa lo mise in carta, secondo una personale versione.

La sua storia è antica, il ripieno originale era fatto di castagne, frutto di cui è ricca tutta la zona, non a caso il marrone del Mugello ha ottenuto l'Igp. Poi,

guarda caso per via di una crisi, la carestia dovuta alle guerre Napoleoniche, arrivarono le patate. Fu il Granduca di Toscana Ferdinando III, tornato dall'esilio, che per sfamare il popolo, inviò ai proprietari terrieri patate da seme. Nel 1817 il priore Olmi seminò le prime 400.

A ricostruire la storia del tortello ci ha pensato l'Accademia Italiana della Cucina con la delegazione del Mugello, con uno studio durato da giugno a ottobre del 2016 che ha consentito di definire la ricetta e le origini. Così si sa che negli anni '50 veniva preparato soprattutto nelle famiglie delle zone montane,

mentre gli abitanti del fondovalle si spostavano per gustarlo verso le trattorie dell'Alto Mugello. A partire dagli anni '70 il tortello si diffuse un po' in tutta la valle portandone la conoscenza sino all'Arno.

Oggi questo piatto è un classico della ristorazione della valle e non solo, tanto che nel 2019 si è svolta la prima Disfida del Tortello Mugellano (9 chef in gara più lo showcooking di due stellati toscani). Appena potrete fare una capatina nella valle, scoprirete una bella zona del nostro appennino ricca di boschi, borghi, laghi e castelli, patria di Giotto e del Beato Angelico e... del nostro tortello: un piccolo capolavoro nato dal connubio indissolubile tra prodotto, territorio e tradizione, come molti altri che fanno parte del nostro patrimonio enogastronomico. Di cui andare orgogliosi.

Il cibo ci conforta

UN'ANTICA PRELIBATEZZA
TOSCANA CI RIUNISCE
ATTORNO A UNA TAVOLA
(VIRTUALE E NON) E CI FA
BENE. ANCHE IN UN
MOMENTO COME QUESTO

di Laura Maragliano,
ritratto di Gianmarco Folcolini,
foto del piatto di Francesca Moscheni

TORTELLI DEL MUGELLO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 90 MINUTI

per la pasta 300 g di farina 00 + quella
per la spianatoia - 3 uova - sale
per il ripieno 600 g di patate a pasta
bianca - 50 g di passata di pomodoro
- 50 g di grana padano Dop
grattugiato - 1 piccolo spicchio d'aglio
- un mazzetto di prezzemolo - olio
extravergine d'oliva - noce moscata -
sale - pepe
per il ragù 300 g di carne d'anatra
macinata - 1 carota - 1 costa di sedano
- 1 cipolla - 40 g di triplo concentrato
di pomodoro - 1 foglia di alloro - 1/2
litro di brodo vegetale - 1/2 bicchiere
di vino rosso - olio extravergine
d'oliva - sale

1 Preparate il ragù. Pulite e lavate carota, cipolla e sedano, tritateli finemente e lasciateli stufare dolcemente in una casseruola con 4 cucchiaini di olio finché si saranno ammorbiditi. Unite la carne, rosolatela a fiamma moderata per 5 minuti, bagnatela con il vino rosso e lasciatelo evaporare. Aggiungete il brodo bollente in cui avrete diluito il concentrato di pomodoro, l'alloro e una presa di sale e cuocete il ragù coperto, su fiamma bassa, per 1 ora.

2 Intanto, preparate il ripieno. Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua bollente per 40 minuti dall'ebollizione. Lavate un manciato di foglie di prezzemolo, sbucciate l'aglio e tritateli finemente. Scaldate 2 cucchiaini di olio in una padella, unite il trito e mescolate,

poi aggiungete la passata di pomodoro e una presa di sale e cuocete la salsa per 20 minuti. Scolate le patate, pelatele e riducetele in purea con un schiacciap patate. Mescolatele con il grana, una presa di sale, un pizzico di noce moscata, una macinata di pepe e la salsa di pomodoro; regolate di sale se necessario.

3 Preparate la pasta. Impastate la farina con le uova e una presa di sale fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti. Stendetela con l'apposita macchinetta in sfoglie piuttosto sottili e disponetele sulla spianatoia infarinata. Allineate tante noci di ripieno a 1 cm dal bordo delle sfoglie, quindi ripiegatevi sopra la pasta e premete intorno al ripieno per far uscire l'aria e sigillare i tortelli. Separateli con una rotella dentellata e cuoceteli in acqua salata in leggera ebollizione. Scolateli e conditeli con il ragù.



Le dosi originali

La ricetta qui accanto è un adattamento "formato famiglia" di quella originale, definita dall'Accademia italiana della cucina. Le dosi sono sufficienti per 300 tortelli (tirando la pasta molto sottilmente), ovvero per circa 20 persone: per la pasta occorrono 1 kg di farina, 9 uova, sale e olio; per il ripieno sono previsti 2 kg di patate, 100 g di grana padano Dop o pecorino, 2 cucchiaini di passata di pomodoro o 1/2 cucchiaino di concentrato, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, noce moscata, olio, sale e pepe.





Da noi in Val Venosta

anche i giovani vogliono fare il produttore di mele.
La passione per questo mestiere è nel nostro DNA.



La genuina bontà delle nostre mele incontra una lunga tradizione di melicoltori che ogni giorno coltivano rigorosamente a mano le mele Val Venosta, e guardano al futuro delle nuove generazioni con responsabilità e naturalezza.

vip.coop



Il Paradiso delle Mele

pasta



madre

UN PICCOLO MIRACOLO
FATTO SEMPLICEMENTE CON
ACQUA E FARINA. CHE DÀ AGLI
IMPASTI UN SAPORE E UNA
FRAGRANZA SPECIALI

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Luciana Squadrilli,
ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni,
styling di Francesca Salvemini





ancestrale, quasi prodigioso: il processo alla base della trasformazione di acqua e farina in un impasto prima soffice e variamente fluido e poi, con la cottura, arioso e profumato sembrerebbe avere qualcosa di miracoloso; invece nasconde solo naturalissimi fenomeni chimici che consentono a proteine, amidi, zuccheri e batteri di legarsi gonfiando l'impasto fino a ottenere fragranti pagnotte, eteree focacce e ariosi lievitati. La scoperta, come spesso accade, si deve al caso: nel secondo millennio a.C., in Egitto, un'esondazione del Nilo avrebbe creato nei granai l'unione prolungata e al caldo tra acqua e farina; condizioni favorevoli alla proliferazione di microrganismi capaci di far fermentare gli zuccheri della farina creando un impasto soffice e sviluppato. Nacque così la prima "pasta madre", un impasto già fermentato buono per dare il via a quello successivo.

Nomi, forme e tecniche

C'è chi ne sottolinea la capacità generatrice chiamandola più correttamente "pasta madre" e chi lo declina al maschile, "lievito madre", quasi un ossimoro di genere; chi preferisce usarla in forma solida, chi liquida, detta anche "li.co.li" (lievito in coltura liquida); chi la tiene in vasetto e chi avvolta in un panno, legato con la corda per contenerne lo sviluppo; chi lascia che sia la natura a dare il via alla fermentazione di farina e acqua tiepida (solitamente in proporzione 2:1 per quella solida e 1:1 per quella liquida) e chi invece aggiunge uno "starter" che ne agevola l'innescio (una sostanza zuccherina con una carica batterica, come miele, yogurt o pezzetti di frutta) che nutra lieviti ed enzimi presenti nell'ambiente.

La lievitazione infatti è frutto di una fermentazione alcolica e acida che produce la caratteristica nota acidula del pane a lievitazione spontanea. Di certo il mantenimento e l'utilizzo della "madre" ne-

cessitano di cure particolari. Una volta fatta partire, infatti, va tenuta in vita in un ambiente ideale – il frigorifero o un luogo fresco e asciutto – e nutrita con i "rinfreschi" (vedi i riquadri in queste pagine) da fare periodicamente con frequenza che dipende dalla quantità, dal tipo di farina, dal luogo e dalla temperatura di conservazione. In ogni caso, va tolta dal frigo almeno 24 ore prima di usarla. Insomma la "madre" va accudita quasi come una persona, motivo per cui è tradizione darle un nome proprio, solitamente quello di chi l'ha regalata, visto che la si dona come buon auspicio.

Profumi e leggerezza che fanno tendenza

Negli ultimi anni, l'uso della pasta madre è tornato alla ribalta grazie ai suoi innegabili pregi. Innanzitutto la migliore digeribilità dovuta alla maggiore scomposizione degli amidi in composti più semplici e facilmente assimilabili. Il pH basso e l'acidità naturale di questo ingrediente proteggono inoltre il prodotto dall'attacco di muffe e lo rendono maggiormente conservabile; ecco perché i nostri nonni facevano il pane non più di una volta a settimana. Infine, l'attività fermentativa di batteri e lieviti dà aromi e gusto più intensi al prodotto finale, esaltando le caratteristiche delle farine utilizzate.

A partire dalla fine dell'Ottocento l'industria ha messo a punto una tecnica alternativa, selezionando e riproducendo il lievito di birra; mentre sostanze chimiche lievitanti (bicarbonato di ammonio e bicarbonato di sodio) possono essere usate per i dolci. Senza demonizzarne l'uso – che, se ben condotto, dà risultati validi – e al netto della maggiore complessità di lavorazione che comporta, bisogna però riconoscere che la pasta madre non ha eguali nell'arte della panificazione.

pasta madre solida

SI PREPARA MISCELANDO 2 PARTI DI FARINA (PREFERIBILMENTE DI TIPO 0 OPPURE 00) CON UNA PARTE DI ACQUA E HA LA CONSISTENZA DI UN IMPASTO DA PANE. SI PUÒ CONSERVARE IN DIVERSI MODI: IN UNA CIOTOLA 3-4 VOLTE PIÙ GRANDE DEL SUO VOLUME INIZIALE; IN UN BARATTOLO DI VETRO CHIUSO NON ERMETICAMENTE; AVVOLTA IN UN TELO DI COTONE PULITO, LEGATO CON UNA CORDA NON TROPPO STRETTA; IN ACQUA DENTRO CIOTOLA O UN VASETTO. SI RINFRESCA AGGIUNGENDO A 100 G DI



pasta madre liquida

DETTA ANCHE "LI.CO.LI" (LIEVITO IN COLTURA LIQUIDA) VIENE PREPARATA MISCELANDO IN PARTI UGUALI FARINA E ACQUA. È PIÙ PRATICA DA GESTIRE RISPETTO ALLA PASTA MADRE SOLIDA, HA UN POTERE LIEVITANTE MAGGIORE E SI PUÒ RINFRESCARE A INTERVALLI PIÙ LUNGI (FINO A 10-12 GIORNI A TEMPERATURA AMBIENTE). A QUESTO SCOPO, SI AGGIUNGE PARI PESO DI FARINA E ACQUA, SI MESCOLA E SI FA RIPOSARE LA QUANTITÀ NECESSARIA A 26°-28° PER 4 ORE OPPURE ANCHE UN GIORNO IN FRIGORIFERO. LA QUANTITÀ NON UTILIZZATA SI RIPONE IN FRIGORIFERO PER LA CONSERVAZIONE. DOPO ALCUNI GIORNI (7-10) PUÒ AFFIORARE UNA PARTE PIÙ LIQUIDA IN SUPERFICIE; QUESTA VA ELIMINATA PERCHÉ RISULTA TROPPO ACIDA, MENTRE SI PUÒ IMPIEGARE NORMALMENTE LA PASTA SOTTOSTANTE.

PASTA MADRE 100 G DI FARINA E 50-80 G DI ACQUA. L'OPERAZIONE VA COMPIUTA ALMENO OGNI 2-4 GIORNI SE LA PASTA VIENE CONSERVATA A TEMPERATURA AMBIENTE. SE INVECE SI TIENE IN FRIGORIFERO, VA RINFRESCATA CON MINORE FREQUENZA, OGNI 6-8 GIORNI. PER RENDERLA PIENAMENTE ATTIVA SERVONO 3 RINFRESCHI A TEMPERATURA AMBIENTE NELLE 24 ORE PRIMA DELL'USO. ALL'OCCORRENZA, DEVE ESSERE "PELATA", CIOÈ PRIVATA DELLA CROSTA CHE SI È SECCATA SULLA SUPERFICIE.

TEMA DEL MESE **PASTA MADRE**

PANE INTEGRALE SEMPLICE CON PASTA MADRE
A LIEVITAZIONE RITARDATA



PANE INTEGRALE SEMPLICE CON PASTA MADRE E LIEVITAZIONE RITARDATA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

**per la pasta madre 40 g di pasta madre liquida
– 40 g di farina bianca – 40 g di farina integrale
per il pane 500 g di farina integrale macinata
a pietra + quella per la lavorazione – 2 cucchiaini
di farina di mais – sale**

1 Rinfrescate la pasta madre. La sera prima di preparare il pane, togliete la pasta madre dal frigorifero, aggiungete 80 g di acqua tiepida alla temperatura di 30°, la farina bianca, la farina integrale, mescolate molto bene, coprite il contenitore con una garza o una pellicola forata con la forchetta e lasciate riposare tutta la notte in un luogo tiepido, ma non troppo caldo. Il giorno successivo la pasta sarà raddoppiata di volume, piena di bolle e piacevolmente profumata. Prelevatene 100 g (circa la metà di quella ottenuta) e ponete il resto in frigorifero, coperto ma non sigillato.

2 Preparate l'impasto. Versate in una terrina 4 dl d'acqua alla temperatura di 28°-30°, unite la pasta madre preparata e fatela sciogliere bene mescolando con le dita. Aggiungete la farina integrale, mescolate rapidamente con le mani o con un cucchiaino, coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare per circa 1 ora. Distribuite 10 g di sale sopra la superficie dell'impasto, pizzicate la pasta con le mani per incorporare il sale e rompere i reticoli formati dal glutine e lasciate riposare per 30 minuti.

3 Inumidite le mani con poca acqua, inseritele fra la terrina e l'impasto e stiratene delicatamente metà verso l'esterno; quindi ripiegate sopra quello rimasto all'interno fino all'estremità opposta del contenitore. Girate leggermente terrina su se stessa (1/8 di giro) e ripetete l'operazione. Procedete allo stesso modo fino a completare un giro intero (in totale 8 volte). In questo modo rinforzate la maglia glutinica dell'impasto. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare 30 minuti. Ripetete l'operazione di stirare la pasta e ripiegarla per altre 2 volte a distanza di 30 minuti.

4 Coprite e lasciate riposare l'impasto fino a quando avrà raddoppiato il suo volume (servirà circa 1 ora). Trasferite l'impasto sopra il piano di lavoro infarinato, ripiegate su se stesso più volte, aiutandovi con una spatola, per staccarlo dal piano di lavoro; capovolgetelo con le pieghe verso il basso, lavorandolo con un movimento regolare del palmo della mano in modo da stimolarne l'elasticità e formate una palla dalla forma regolare. Quindi spolverizzatela leggermente di farina, e lasciatela riposare sul piano di lavoro per

circa 20 minuti. Riprendete l'impasto, ungetevi leggermente le mani con poco olio e allargate delicatamente l'impasto in una forma quadrata senza sgonfiarlo; ripiegate verso il centro un angolo della pasta, procedete ugualmente per tutti gli altri angoli che man mano si formano, muovendovi in senso orario, fino a quando avrete una palla tondeggiante. Sollevare la pasta e inseritela con le pieghe verso l'alto in un cestino per la lievitazione (vedi a pagina 19).

Poi lasciate lievitare l'impasto per circa 2 ore. Quindi copritelo con un telo, mettetelo in frigorifero e lasciatelo riposare dalle 12 alle 24 ore. Il passaggio in frigo viene detto di "lievitazione ritardata" (o "a freddo") e migliora sensibilmente il sapore del pane e la qualità della crosta, che risulta più dorata e caramellata. Può essere usato anche per le altre ricette di questo servizio.

5 Riscaldare molto bene il forno alla massima temperatura (250°) per almeno 1 ora. Se potete, durante il riscaldamento, inserite a mezza altezza nel forno una piastra di refrattario per la cottura del pane e delle pizze; altrimenti utilizzate una teglia. Riscaldare 4 dl di acqua in un pentolino e sistemate quest'ultimo sotto la piastra (oppure sotto la teglia). Togliete l'impasto dal frigorifero, spolverizzatelo con la farina di mais e trasferitelo su un foglio di carta da forno in modo che la parte liscia sia rivolta verso l'alto. Con una lametta affilata incidetelo a piacere (tenete presente che durante la cottura di distenderà maggiormente lungo la direzione delle incisioni) e trasferitelo subito sopra la piastra di refrattario (o sulla teglia). Abbassate la temperatura a 240° per circa 20 minuti. Aprite la porta del forno per far uscire il vapore, continuate la cottura per circa 20-25 minuti a 230°. Il pane sarà cotto quando la crosta sarà di colore leggermente scuro, caramellata e croccante.

INTERVISTA



FRANCESCA MORANDIN È LAUREATA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; SUO PADRE ROLANDO È UN MAESTRO DELLA LIEVITAZIONE, FONDATORE DELLA PASTICCERIA DI FAMIGLIA, OGGI GUIDATA DAL FIGLIO MAURO, A SAINT VINCENT (AOSTA).

CHE TIPO DI LIEVITO MADRE RACCOMANDATE PER L'USO CASALINGO?

PER NOI L'IDEALE È QUELLO IN FORMA SOLIDA CONSERVATO IN ACQUA. È QUELLO CHE DÀ MAGGIORE STABILITÀ; CON UNA BUONA PASTA MADRE SI PUÒ FARE TUTTO, DAI PANETTONI AL PANE. IL NOSTRO ROLANDO (IL LIEVITO DI FAMIGLIA) È IN OTTIMA FORMA E NE REGALIAMO UN PEZZETTO A TUTTI COLORO CHE SEGUONO I NOSTRI CORSI.

COME RECUPERARLO SE SI È ROVINATO?

IL LIEVITO MADRE NON MUORE MAI, QUALSIASI COSA ACCADA SI PUÒ RECUPERARE: SE DIVENTA TROPPO ACIDO VA AGGIUNTA PIÙ FARINA, SE SI INDEBOLISCE LO SI RINFORZA SOTTRAENDO FARINA. VA EVITATA LA CONTAMINAZIONE CON INGREDIENTI DIVERSI DA ACQUA E FARINA, PER ESEMPIO UOVA O BURRO. LE MUFFE NON DOVREBBERO MAI FORMARSI, A MENO CHE NON SI SIA USATA COME STARTER DELLA FRUTTA CON DELLE SPORE.

CHE FARINE USARE?

PER PREPARARE LA PASTA MADRE NOI PREFERIAMO USARE FARINE RAFFINATE – QUELLE DI TIPO 00 – MA CHE ABBIANO PERÒ UN ALTO VALORE NUTRIZIONALE E UNA PARTE PROTEICA IMPORTANTE E DI BUONA QUALITÀ. .





PANE SEMI-INTEGRALE,
CON GRANO DURO CONDITO

pag. 19





PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA E FAVE FRESCHE AL SALAME

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

300 g di farina 1 – 50 g di semola rimacinata – 50 g di farina Manitoba – 100 g di pasta madre solida rinfrescata (vedi a pagina 12) – olio extravergine d'oliva – 12 g di sale per la farcitura 250 g di mozzarella ben scolata – 200 g di fave fresche sbucciate – salamino piccante – 250 g di broccoletti – 40 g di pecorino romano a scaglie – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Stemperate la pasta madre con 240 g di acqua tiepida, trasferitela nella ciotola dell'impastatrice e unite le farine; lavorate gli ingredienti con il gancio per 10-15 minuti, incorporate il sale e lavorate ancora per 2 minuti. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, formate una palla, coprite con una ciotola e lasciate riposare per 30 minuti. Ungete la pasta con l'olio, mettetela in una ciotola, coprite con la pellicola, bucatela per far respirare l'impasto e ponetela in un luogo tiepido (circa 20-22°) per almeno 8 ore.

2 Trasferite l'impasto su una teglia ben oliata e allargatelo con le mani per 3 volte, lasciando riposare 5 minuti fra una volta e l'altra. Cuocete la pizza in forno a 230° per 10 minuti. Intanto, tritate la mozzarella. Estraete la pizza distribuitevi la mozzarella e infornate per 5 minuti.

3 Intanto affettate e lavate i broccoletti e cuoceteli per 3 minuti al vapore con le fave, poi condite con olio e sale. Estraete la pizza, distribuite sulla superficie i broccoletti, le fave, qualche fetta di salamino piccante affettato e infornate per 5 minuti. Togliete dal forno, distribuite sulla pizza le scaglie di pecorino, pepate, completate con un giro d'olio crudo e servite.

PANE SEMI-INTEGRALE CON GRANO DURO CONDITO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

120 g di pasta madre solida semi-integrale rinfrescata (vedi a pagina 12) – 250 g di farina semi-integrale + quella per la lavorazione – 250 g di farina di grano duro – 10 pomodori rossi secchi – 25 olive taggiasche denocciolate – 8 g di sale

1 Mescolate la pasta madre in 4 dl d'acqua tiepida (28°-30°). Aggiungete le due farine, mescolate, coprite e lasciate riposare per circa 1 ora e 30 minuti. Quindi cospargete l'impasto di sale e lavoratelo come indicato al punto 3 della ricetta di pagina 15. Spezzettate le olive e i pomodori secchi, poi incorporateli al pane in due volte.

2 Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti. Poi trasferitelo sul piano di lavoro infarinato, ungetevi

leggermente le mani con l'olio e allargatelo delicatamente senza sgonfiarlo formando un quadrato. Ripiegate verso il centro un angolo della pasta e poi procedete ugualmente con tutti gli altri angoli che si formano man mano, muovendovi in senso orario, fino a quando avrete una palla tondeggiante. Capovolgetela in modo da avere le giunzioni verso il basso e lasciatela riposare sul piano di lavoro per 20 minuti. Dividete la palla di impasto a metà e separate le 2 porzioni.

3 Formate 2 filoni, disponeteli sopra una teglia ampia, rivestita di carta forno, con la linea di taglio verso il basso, allungate delicatamente i filoni con le mani, copriteli con la pellicola e lasciateli lievitare per circa 3 ore, finché raddoppiano di volume.

4 Scaldate per 1 ora il forno a 230° inserendovi, se l'avete, una piastra refrattaria (altrimenti usate una teglia). Scaldate 4 dl d'acqua in un pentolino, inseritelo nel forno sotto la piastra (o la teglia). Incidete rapidamente i filoni lievitati e trasferiteli con la carta forno sopra la piastra (o nella teglia). Cuocete per 45-50 minuti aprendo il forno a metà cottura per far uscire il vapore. Questo pane si accompagna bene con la mozzarella di bufala e i pomodorini conditi con olio e origano secco.

TRECCIA DEL VENERDI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

450 g di farina 1 + quella per la lavorazione – 100 g di pasta madre liquida rinfrescata (vedi a pagina 13) – 3 uova piccole – 1 tuorlo – 150 g di latte condensato dolcificato – 60 g di burro – 50 g di latte – 2 cucchiari di granella di zucchero – sale

1 Mettete la farina nella ciotola della planetaria, aggiungete la pasta madre, il latte condensato e iniziate a impastare a bassa velocità. Aggiungete le uova sgusciate e sbattute, poco per volta, il latte intiepidito e continuate a lavorare con il gancio fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungete il burro morbido, 5 g di sale e lavorate l'impasto finché risulta ben amalgamato.

2 Prelevate la pasta, formate una palla, mettetela in una terrina, coprite con la pellicola e praticatevi dei fori. Fate lievitare in un luogo tiepido, ma non troppo caldo. Quando l'impasto è raddoppiato (dopo circa 6-8 ore), trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e dividetelo in 4 porzioni. Formate 4 filoni tutti uguali e sagomate una treccia a 4 capi. Per una lavorazione più semplice potete dividere l'impasto in tre filoni leggermente più lunghi e formare una treccia 3 capi.

3 Trasferitela su una teglia rivestita di carta forno, copritela con la pellicola e lasciatela raddoppiare di volume (servono dalle 2 alle 4 ore). In una ciotolina, diluite il tuorlo con qualche goccia di latte, spennellate la treccia e cospargetela con la granella di zucchero. Trasferitela nel forno ben riscaldato a 180° e cuocetela per circa 40 minuti. Sforatela, fatela raffreddare e servite.

CON IL CESTINO

UNO STRUMENTO MOLTO UTILE PER LA LAVORAZIONE DI QUESTO TIPO DI RICETTE È IL CESTINO DA LIEVITAZIONE, CHE SI TROVA NEI NEGOZI DI CASALINGHI PIÙ FORNITI, IN QUELLI PER ATTREZZI DA PANIFICAZIONE E IN MOLTI SITI ONLINE. IN GENERE QUESTO ATTREZZO VIENE REALIZZATO IN VIMINI OPPURE IN RATTAN E PUÒ ESSERE GIÀ FODERATO CON UN TELO POROSO CHE PERMETTE ALL'IMPASTO DI "RESPIRARE" MENTRE LIEVITA. PRODOTTO IN FORME E MISURE DIVERSE, CONSENTE ALLA PASTA DI GONFIARSI DURANTE IL RIPOSO MANTENENDO LA FORMA DESIDERATA. SE NON LO AVETE A DISPOSIZIONE, POTETE UTILIZZARE AL SUO POSTO UN COLAPASTA ABBASTANZA GRANDE FODERATO CON UN CANOVACCIO OPPURE UN PANNO MORBIDO, PREFERIBILMENTE FATTO DI LINO.

PANE SCANDINAVO CON FARINA DI CEREALI
MISTI E LATTICELLO

pag. 22



20 *sale&pepe*



PANE AL CIOCCOLATO
E NOCCIOLE TOSTATE

pag. 22



**DOVE
SI TROVA**

LA FILOSOFIA DEL MONDO DELLA PASTA MADRE È QUELLA DELLA CONDIVISIONE. IN GENERE LA SI REGALA O LA SI RICEVE IN DONO. ALTRIMENTI SI TROVA NEI PANIFICI SPECIALIZZATI, MA SI PUÒ ANCHE COMPRARE PRESSO PICCOLI PRODUTTORI DI LIEVITO NATURALE. PERÒ LA MODALITÀ DI DIFFUSIONE CHE PIÙ STA PRENDENDO PIEDE È QUELLA DELLO "SPACCIO". NEL WEB SI TROVANO MOLTI SITI CHE RIPORTANO ELENCHI DI "SPACCIATORI" DI PASTA MADRE SUDDIVISI PER LE VARIE ZONE D'ITALIA. NORMALMENTE SI TRATTA DI APPASSIONATI CHE LA MANDANO AGLI INTERESSATI CHIEDENDO SOLAMENTE LE EVENTUALI SPESE DI SPEDIZIONE. NEI SUPERMERCATI SI VENDE IN POLVERE, MA NON È LA STESSA COSA. IL LIEVITO È VIVO SOLO QUANDO È FRESCO: SE VIENE SOTTOPOSTO AL CALORE PER ESSERE ESSICCATO E RIDOTTO IN POLVERE I SUOI MICRORGANISMI VENGONO DISATTIVATI E PERDE IL SUO PATRIMONIO CARATTERISTICO. PERCIÒ DEVE ESSERE MISCELATO CON ALTRI LIEVITI O INGREDIENTI IN GRADO DI RIATTIVARLO AL MOMENTO DELL'UTILIZZO.

PANE SCANDINAVO CON FARINA DI CEREALI MISTI E LATTICELLO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 55 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

120 g di pasta madre integrale solida rinfrescata (vedi a pagina 12) – 250 g di farina forte (da 12 g di proteine in su) + – 250 g di farina di farro – 400 g di latticello – 10 g di semi di coriandolo – 10 g di sale

1 Mescolate la pasta madre con una parte del latticello (è lo scarto della lavorazione del burro e si trova nei negozi specializzati; in casa si può preparare miscelando in parti uguali latte e yogurt magro); versatela in una ciotola ampia, poi aggiungete il resto del liquido, le farine e mescolate rapidamente gli ingredienti. Coprite e lasciate riposare per almeno 1 ora. Quindi lavorate l'impasto come indicato al punto 3 della ricetta di pagina 15; durante il primo passaggio di piegatura incorporate i semi di coriandolo leggermente tostatati; durante l'ultimo passaggio incorporate il sale.

2 Trasferite la pasta sul piano di lavoro infarinato, ungetevi leggermente le mani con poco olio e allargate delicatamente l'impasto senza sgonfiarlo formando un quadrato. Ripiegate verso il centro un angolo della pasta e poi procedete ugualmente con tutti gli altri angoli che man mano si formano, muovendovi in senso orario, fino a quando avrete una palla tondeggiante. Capovolgetela in modo da avere le giunzioni verso il basso e lasciatela riposare per 20 minuti. Poi stendete ancora in forma di quadrato e date un secondo giro di pieghe come quello precedente.

3 Infarinare il cestino di lievitazione (vedi a pagina 19), sistematevi l'impasto con la parte liscia verso il fondo. Lasciatelo lievitare in un luogo tiepido per circa 2-3 ore, fino quando avrà raddoppiato il volume. Scaldate per 1 ora il forno a 250° inserendovi, se l'avete, una piastra refrattaria (altrimenti usate una teglia). Scaldate 4 dl d'acqua in un pentolino, inseritelo nel forno sotto la piastra (o la teglia). Incidete rapidamente i filoni lievitati e trasferiteli con la carta forno sopra la piastra (o nella teglia).

4 Trasferite l'impasto su un foglio di carta forno, con la parte liscia verso l'alto, spolverizzatelo con un po' di farina, incidetelo rapidamente con una lametta. Mettetelo con la carta da forno sulla piastra (o nella teglia), infornate, chiudete e abbassate la temperatura a 240° per 20 minuti. Aprite il forno per far uscire il vapore, poi continuate la cottura per 25 minuti a 230° fino a quando la crosta risulterà dorata, e visibilmente decorata. Sforate, fate raffreddare e servite con burro salato, gamberetti cotti al vapore e cetriolini sott'aceto. Questo pane è adatto alla preparazione di Smørrebrød con carne fredda e pesce affumicato.

PANE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE TOSTATE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

120 g di pasta madre solida rinfrescata (vedi a pagina 12) – 400 g di farina bianca forte (da 12 % di proteine in su) + quella per la lavorazione – 100 g di farina integrale – 40 g di cacao amaro – 8 g di malto – 10 g di sale

per il porridge 50 g di cioccolato amaro al 70% – 35 g di fiocchi di avena – 100 g di nocciole tostate

1 In una ciotola, sciogliete la pasta madre in 4 dl d'acqua tiepida a circa 30°. In un'altra ciotola, setacciate le farine con il cacao, aggiungete il malto, l'acqua con la pasta madre, mescolate, coprite e lasciate riposare l'impasto per circa 1 ora e 30 minuti. Quindi lavorate l'impasto come al punto 3 della ricetta di pagina 15. Durante l'ultimo passaggio di piegatura incorporate il sale.

2 Nel frattempo preparate il porridge mescolando in una ciotola i fiocchi di avena con 120 g d'acqua tiepida, il cioccolato fuso e le nocciole spezzate a metà. Aggiungete delicatamente il porridge all'impasto e fate altre pieghe fino a quando l'avrà incorporato. Lasciate riposare per 30 minuti.

3 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato, ungetevi leggermente le mani con poco olio e allargate delicatamente l'impasto in una forma quadrata senza sgonfiarlo; ripiegate verso il centro un angolo della pasta, procedete ugualmente per tutti gli altri angoli che man mano si formano, muovendovi in senso orario, fino a quando avrete una palla tondeggiante. Capovolgetela in modo da avere le giunzioni verso il basso e lasciatela riposare per circa 20 minuti. Poi date un secondo giro di pieghe come il precedente. Infarinare il cestino di lievitazione (vedi a pagina 19), sistematevi l'impasto con la parte liscia verso il fondo e lasciate lievitare in un luogo tiepido fino a quando avrà raddoppiato il volume (circa 2-3 ore). Scaldate il forno a 230° inserendovi una cocotte di ghisa del diametro di 24 cm con il coperchio.

4 Trasferite l'impasto su un foglio di carta forno, praticate 3-4 incisioni con una lametta, poi, aiutandovi con la carta da forno, mettetelo dentro alla cocotte, coprite e mettete nuovamente in forno. Cuocete per 60 minuti, scoprite e terminate la cottura per altri 5 minuti; il pane sarà pronto quando la crosta sarà croccante. Togliete dal forno e lasciate riposare per circa 10 minuti, quindi togliete il pane dalla cocotte, fatelo raffreddare e servite. Il pane al cacao e nocciole è perfetto per accompagnare formaggi erborinati o formaggi freschi di capra. Ma è ottimo anche servito con del burro fresco montato fino a renderlo bianco e spumoso con poco zucchero a velo, cosparso con una spolverata di cacao, oppure con una ricotta lavorata con zucchero e rum o zucchero e caffè.

ISPIRATI DAL RICETTARIO DI MATILDE,
DAL 1905 PORTIAMO NEL MONDO

la Pasticceria Italiana di Qualità

CON ZUCCHERO
DI CANNA

ATTENTI AL
BENESSERE ANIMALE USIAMO
SOLO UOVA ITALIANE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA



PER UN GUSTO
INTENSO USIAMO
MANDORLE DI SICILIA

DA SEMPRE IN ITALIA
CON LA STESSA PASSIONE DI MATILDE,
CREIAMO, OGGI COME ALLORA,
RICETTE UNICHE
FATTE DI INGREDIENTI SEMPLICI.



Dolcezza al femminile.

Non basta un solo grano per fare una grande pasta.



LoRo

Le caratteristiche di eccellenza della pasta De Cecco non si possono trovare in una sola varietà di grano. Infatti, **la nostra semola ideale si ottiene tramite una miscela di diversi grani selezionati.** E questi grani non crescono tutti nello stesso posto. Noi li troviamo non solo in **Italia**, ma anche in **Arizona** e in **California**.



Selezioniamo il grano italiano per il sapore, il grano californiano e dell'Arizona per la quantità e qualità delle proteine, che rendono

la pasta al dente, tenace ed elastica. Così nasce l'alta qualità De Cecco: pasta italiana, da grani di tutto il mondo, apprezzata in tutto il mondo.



di De Cecco ce n'è una sola.
www.dececco.com

la nostra scuola

CORSI DI CUCINA E MOLTO ALTRO

GLI SPONSOR DELLA SCUOLA
IMPORTANTI AZIENDE DEL SETTORE FOOD HANNO SCELTO COME PARTNER LA SCUOLA, CHE GRAZIE A LORO OFFRE AI PARTECIPANTI PRODOTTI DI QUALITÀ ECCELLENTE E LE MIGLIORI ATTREZZATURE DI CUCINA.

In collaborazione con:



DSGN ELEMENTI

Sponsor ufficiali:



CITTERIO
CIÙ CIÙ VINI

Emilia Zaini
Cioccolato dal 1913

MARCHESINO
FRANTOIARI IN PUGLIA DAL 1957

Mengazzoli

Molino Rossetto

PESCHERIA SPADARI
dal 1932

RESERVA SAN MARSHEDDI
Sommariva
TRADIZIONE AGRICOLA DAL 1913

tescoma.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
NEFF COLLECTION
BRAND STORE C/O
DESIGNELEMENTI
VIA LAZZARETTO 3
- 20124 MILANO
(M1 FERMATA
PORTA VENEZIA / M3
FERMATA REPUBBLICA)
PER INFORMAZIONI
SCRIVI A:
info.scuoladicucina@mondadori.it



VISITA IL SITO PER
SCOPRIRE IL
CALENDARIO
COMPLETO DEI CORSI:
scuoladicucina.it
facebook.com/
ScuolaCucinaSaleePepe



Voglia di sperimentare

LE LEZIONI DEL MESE

15 APRILE

Menu a 4 mani

Chef Franck Businelli

Decidere in coppia cosa portare in tavola, scegliere gli ingredienti migliori, prepararli e mangiarli insieme sotto la guida di un famoso chef stellato.

Zuppa di cipolla e crostini gratinati al formaggio

Parmentier di petto d'anatra gratinato al parmigiano

Gratin di frutta di stagione allo Champagne

17 APRILE

Risotti di primavera

Chef Michele Maino

Quattro ricette d'alta cucina con diverse varietà e condimenti originali.

Risotto asparagi e limone di Persia mantecato al miso bianco

Risotto semi integrale ai piselli freschi e mentuccia romana, mantecato alla crema di pecorino fresco di Pienza

Risotto Venere agli agretti, finger lime mantecato alla passata di tuberi e burro di cacao

Risotto leggero con crema di pinoli, borraggine e i suoi fiori

18 APRILE

Pane, pizze, focacce...

Chef Patrizia Riggi e Paola Sgadari

Ricette e segreti dell'arte bianca

I MODULO

Tigelle

Piadine

Grissini

Focaccia bianca al rosmarino

II MODULO

Impasto base delle pizze (pizza arrotolata)

Pizza bianca col metodo Bonci

Pane alle noci

Cake con zucchine e pinoli

24 APRILE

Tutto Patanegra

Chef Eleonora de Marchi

Piatti speciali con la pregiata carne di maiale spagnolo per protagonista, nelle sue versioni: pluma, secreto, presa e carillada. Sono i saporiti tagli di Patanegra offerti alla nostra Scuola da La Fenice, società che da 30 anni importa e distribuisce prodotti iberici d'eccellenza (la-fenice.it).

Pluma arrosto alla salsa romesco

Secreto cotto a bassa temperatura, con crema di carote, zenzero e dragoncello

Presca alla salsa di agrumi

Carillada in casseruola con cipolline glassate

29 APRILE

Due cuori e un fornello

Chef Eva Golia

Prepariamo un romantico e raffinato menu.

Cacio, pepe e fave fresche con impasto fatto a mano

Uovo poché su crostone di pane integrale, avocado e crème fraîche

Tartellette di farina di riso e composta di rabarbaro e fragole



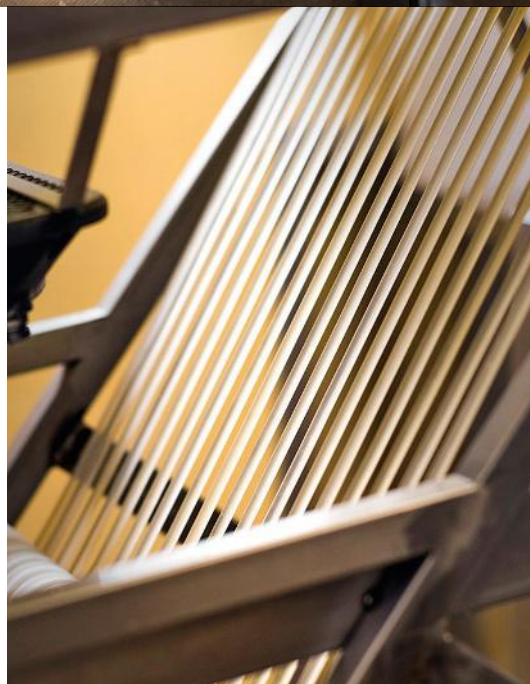
Maccheroncini

DI CAMPOFILONE IGP

UN'ECCCELLENZA ARTIGIANALE
CHE HA UNA SOLA CITTADINA
COME TERRITORIO E DUE SOLI
INGREDIENTI (UOVA E FARINA)
PER FARE IL MIRACOLO

a cura di Cristiana Cassé, testo di Riccardo Lagorio, ricette
di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Livia Sala, foto del servizio
di Gian Marco Folcolini, foto dei piatti di Laura Spinelli

Nella pagina accanto, Vincenzo Spinosi che, con il figlio Marco, gestisce lo storico negozio di pasta che fu di suo padre Nello. Qui sotto, le uova vengono aggiunte alla farina nella macchina impastatrice.



Qui sopra e più in alto, due fasi della lavorazione della pasta nel laboratorio della famiglia Spinosi.



AL RAGÙ MARCHIGIANO

pag. 30



AI CARCIOFI
CON GUANCIALE
E PECORINO

pag. 30

Qui sotto, Enzo Rossi: nella sua azienda agricola, La Campofilone, alleva galline senza uso di antibiotici e coltiva grano in appezzamenti selezionati. Ottiene così uova e farina, i due soli ingredienti dei maccheroncini.



Qui sopra, Catia Marilungo mentre separa i maccheoncini fatti a mano. Poi, con l'occhio dell'esperienza, li suddividerà in porzioni da 130 g e li lascerà asciugare: alla fine peseranno 100 g.



AL RAGÙ DI CODA
DI ROSPO
IN POTACCHIO

pag. 30

Nel cuore delle Marche, a Campofilone, la pasta all'uovo fatta in casa è una tradizione diffusa in tutte le famiglie e riconosciuta dall'Europa come Igp. La nascita di questa pasta è avvolta dalla leggenda, come spesso accade. Che si sia trattato di una prova della nuora perché la suocera ne giudicasse la bravura? Oppure tutto è nato da una sfida tra vergare (massaie) per stabilire chi era in grado di ottenere i fili più sottili? Non si sa; sta di fatto che, come pranoterapeuta della pasta, le donne trasmettono il flusso di energia positiva di questo rigurgito d'uova, che per ogni chilo di farina ne vuole 10.

Per assistere a questa sorta di prodigio si va in uno dei laboratori del paese, quello di Catia Marilungo, che lavora i maccheroncini a mano. Su un ripiano di marmo stende la pasta sottilissima con una magica ritualità. Quando il lenzuolo di pasta ha uno spessore intorno al millimetro, è riposto tra due fogli di carta dove riposa per qualche minuto. Poi ne fa un rotolo che affetta con rapidità, precisione e sottigliezza impensabili. Raccoglie i riccioli dorati, li pettina appoggiandoli alla parte non affilata del coltello e ne ripone un po' nella carta bianca oleata. Li pesa con l'occhio: "sono le mani e l'esperienza che mi permettono di sapere che i 130 grammi diventeranno 100 di pasta, una volta essiccata". Essiccata con l'aria che entra dalle finestre e grazie alle pale di un ventilatore anni Settanta, l'unico espediente moderno di questa fucina del gusto. Le materie prime sono due: farina doppio zero (o semola) e uova.

Accanto a realtà artigianali come quella di Catia, a Campofilone ci sono piccole aziende che producono maccheroncini di Campofilone secondo il disciplinare Igp. Enzo Rossi, nato da generazioni di mugnai, coltivatori di cereali e proprietari terrieri, ha ricreato un'azienda agricola dalla quale trae gli ingredienti per la sua società, La Campofilone. "Una filiera circolare", come la definisce lui. "Nel pollaio di Monsapietro Morico, sulle colline ferme, le galline vengono alimentate con cereali e leguminose che coltiviamo nei nostri campi e vivono in ampi spazi, ben superiori a quelli raccomandati dalle regole per il benessere animale. E soprattutto, non utilizziamo antibiotici perché in

queste condizioni non servono". Anche il frumento, grano duro e grano tenero, proviene da terreni di proprietà o presi in affitto, "ma solo dalle colline della Val d'Aso, perché in collina il grano trova le migliori condizioni di crescita". Prima di essere ridotto in farina, il grano viene invecchiato per almeno sei mesi miscelando partite provenienti da appezzamenti diversi: questo serve per ottenere una farina ideale ed equilibrata, adatta a questa specialità che poi prende la strada di un centinaio di paesi sparsi per il mondo.

Approfittando della visita ai laboratori, vale la pena di passeggiare nel centro storico di Campofilone. Magari al tramonto, quando dall'orto abbaziale si scorge il mare e in Piazza Roma i lampioni si accendono sulla storica insegna del primo negozio di pasta all'uovo del paese, quello della famiglia Spinosi. Correvano gli anni Sessanta e ancora oggi Vincenzo e il figlio Marco sono protagonisti della promozione di questa pasta tanto speciale (hanno contribuito all'ottenimento dell'Igp). "Un minuto scarso di cottura e un buon sugo di pomodoro e basilico, come li preparammo per il pranzo in onore di Giovanni Paolo II durante la sua visita pastorale nelle Marche nel 2004. Li apprezzò moltissimo", racconta Vincenzo Spinosi. Pare che tra gli estimatori dei maccheroncini vi fosse anche Leopardi, noto non certo per il trasporto nei confronti del cibo. "Il risultato perfetto di un piatto con i maccheroncini si ottiene se il sugo è abbondante e abbastanza liquido. Assorbendo il doppio del peso in sugo, bastano 250 grammi di pasta per 4 persone. L'usanza chiede di condirla su una tavola di legno di ciliegio, allargandola in modo da insaporirla completamente", spiega Marco Spinosi. Per Vincenzo la bottega di suo padre Nello, di fronte a San Bartolomeo, è il punto di partenza di ogni viaggio intorno al mondo. Con il suo kit speciale: spianatoia, matterello e coltello.

le nostre scelte

Catia Marilungo
Contrada Santa Maria, 6
Campofilone (FM)
tel. 0734932452
Maccheroncini fatti a mano dalla proprietaria ed essiccati al naturale (aria di finestra e ventilatore).

La Campofilone
Località Ficiarà, 27
Campofilone (FM)
tel. 0734931294
lacampofilone.com
Nell'azienda agricola si produce la materia prima per i maccheroncini: uova e farina.

Spinosi
Via XXV aprile, 21
Campofilone (FM)
tel. 0734932196
spinosi.it
Storico negozio di pasta all'uovo, nella piazza principale di Campofilone, attivo dagli anni Sessanta.



AL RAGÙ MARCHIGIANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
450 CAL/PANINO



320 g di maccheroncini di Campofilone Igp – 100 g di carne di maiale macinata – 100 g di carne di bovino adulto macinata – 1 fegatino, 1 cuore e 1 durello di pollo (facoltativo) – 30 g di guanciale – 300 g di passata di pomodoro – 4 cucchiaini di pecorino marchigiano (o altra caciotta di pecora) oppure di parmigiano reggiano grattugiato – 1/2 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaino colmo di sedano e carota tritati – 70 ml di vino bianco o rosso – 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro – 1 rametto di rosmarino – 1/2 bicchiere di brodo di carne – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate il guanciale e la cipolla e soffriggeteli a fuoco medio basso in un ampio tegame con il mix di sedano e carota, l'aglio sbucciato e diviso a metà e 3-4 cucchiaini di olio.

2 Dopo 5 minuti, aggiungete i due tipi di carne, il rosmarino e, se le utilizzate, le rigaglie di pollo tritate. Fate rosolare bene il tutto a fiamma media schiacciando la carne con una forchetta per evitare che rimanga a grumi. Salate, pepate, sfumate con il vino e lasciatelo evaporare completamente.

3 Eliminate aglio e rosmarino unite il concentrato e la passata di pomodoro e cuocete a fuoco dolce con il coperchio per circa 30 minuti, finché il sugo risulterà ben legato. Regolate di sale se necessario e, se il pomodoro dovesse asciugarsi troppo, bagnate con un po' di brodo. Intanto, cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela e conditela con il sugo preparato e il formaggio grattugiato.

AI CARCIOFI CON GUANCIALE E PECORINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

320 g di maccheroncini di Campofilone Igp – 3 carciofi con il gambo – 60 g di guanciale – 60 g di pecorino marchigiano semistagionato (o altra caciotta di pecora) a scaglie sottili – 1 limone – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva marchigiano – sale

1 Private i carciofi di gambi (teneteli da parte) e foglie esterne più dure, tagliateli a metà, asportate il fieno interno e immergeteli via via in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone. Pelate la parte tenera dei gambi e unitela ai carciofi. Sgocciolate il tutto, tagliate i carciofi a lamelle sottili e i gambi a rondelle e irrorateli con qualche goccia di succo di limone.

2 In una padella a fondo pesante scaldate un filo d'olio con il guanciale tagliato a rettangolini sottili e lo spicchio d'aglio schiacciato. Unite carciofi e gambi e rosolateli per un paio di minuti, poi mettete il coperchio e proseguite la cottura per 3-4 minuti. Eliminate l'aglio, spolverizzate con il prezzemolo tritato e spegnete.

3 Cuocete i maccheroncini in abbondante acqua salata. Frullate la maggior parte dei gambi con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Scolate i maccheroncini e saltateli nella padella con i carciofi (in crema e a spicchi), aggiungendo i 2 terzi del pecorino. Mettete un cucchiaino di crema di gambi in ogni piatto e disponetevi sopra i maccheroncini. Completate con il pecorino rimasto.

AL RAGÙ DI CODA DI ROSPO IN POTACCHIO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

320 g di maccheroncini di Campofilone Igp – 300 g di coda di rospo (rana pescatrice) – 2 cucchiaini di salsa di pomodoro – 1 pezzetto di peperoncino – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 ciuffo di rosmarino – 1/2 bicchiere di brodo vegetale – 1/2 bicchiere di Verdicchio (o altro vino bianco secco) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate la polpa della coda di rospo a fettine sottilissime, quindi a striscioline e infine a dadini minuscoli. Tritate finemente l'aglio, il rosmarino e il peperoncino.

2 Scaldate 4 cucchiaini di olio in una larga padella, unite il trito aromatico e mescolate a fiamma media per alcuni secondi. Poi unite la tartare di pesce e fatela rosolare brevemente a fuoco basso. Irrorate con il vino, lasciatelo evaporare quasi completamente, aggiungete la salsa di pomodoro e cuocete per 4-5 minuti a fiamma media, aggiungendo qualche cucchiaino di brodo solo se necessario. A cottura ultimata, regolate di sale, pepate e spolverizzate con il prezzemolo tritato.

3 Cuocete i maccheroncini in abbondante acqua bollente salata, scolateli, versateli nella padella con il ragù di pesce, saltateli brevemente a fuoco medio, irrorateli con un filo di olio e serviteli subito.

Nelle foto delle ricette, piatti
Francesca Reitano
Ceramiche.
Indirizzi a pagina 106



LO CHEF SENZA TEMPO

Dalle tavole dell'Impero romano prima del 79 d.C. a quelle della cucina Michelin a Pompei. Cos'è cambiato?

Nulla. Il successo della gastronomia è nella tradizione, basta solo saperla interpretare senza nostalgia! La stessa ricerca della perfezione di duemila anni fa è quella che è alla base dei miei piatti, con l'attenzione Michelin Star.

Il pane, l'alimento più consumato dai Romani. Parlati di questa tua profonda ricerca e di come lo offri nel tuo ristorante stellato?

Ogni giorno al President serviamo ai nostri ospiti i pani antichi di Pompei.

È per tutti un'esperienza di interesse e addirittura la Guida Michelin ha sottolineato questo aspetto di valore così particolare ed unico al President che consente agli ospiti di fare un viaggio nel tempo.

✿ *"interessanti riproposizioni degli antichi sapori pompeiani... cit. Guida Michelin 2019".*

Radicato nella tua Campania e alle sue tradizioni gastronomiche, ma, sempre con le valigie pronte. Dicotomia o connessione?

Viaggiare, sapere dove andare e dove poter camminare, non seguire mai le orme, ma le direzioni, quelle delle scoperte, delle emozioni! Per me il viaggio è tutto questo: dicotomia, connessione, scoperta ed emozione, è tutto ciò che metto nella mia valigia, quando parto, ma soprattutto quando torno, perché, al rientro, riaprendola, possa trasformare tutte quelle sensazioni che hanno viaggiato con me in nuove emozioni gastronomiche per i miei ospiti.



Ristorante President

Piazza Schettini, 12 - Pompei (NA)

Tel. 081 8507245 - Cel. 333 1468585

www.ristorantepresident.it - info@ristorantepresident.it



Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle



I profumi segreti

FRUTTATO, AMARO, PICCANTE O DELICATO:
PER OGNI PIATTO E OGNI PALATO C'È IL
PRODOTTO PIÙ ADATTO, DA SCOPRIRE CON
UNA ATTENTA E PIACEVOLE DEGUSTAZIONE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

Le caratteristiche che descrivono ciascun olio sono tantissime. Imparare a riconoscere alcuni aspetti sensoriali può aiutare nella scelta del prodotto che è più congeniale ai nostri gusti e ai piatti che stiamo preparando. Il primo senso che ci guida alla scoperta di un buon extravergine è l'olfatto. Possiamo annusare i vari oli da un bicchierino, analizzando le peculiarità. Si comincia con l'intensità del fruttato, spesso indicato anche in etichetta come leggero, medio o intenso, che dipende dal livello di maturazione delle olive. Questo parametro ci aiuta a capire se il prodotto è più adatto a condire un'insalata, un pesce o una bistecca. Inoltre, secondo il tipo di olive utilizzate, della lavorazione e del territorio, potremo individuare ulteriori aromi.

IL MUSEO DI SEGGIANO

Nella zona del monte Amiata, rinomata per la coltivazione degli olivi di varietà Olivastra Seggianese, il borgo medievale di Seggiano ospita uno dei più interessanti musei a tema. Il percorso guidato passa dall'antico cisternone in muratura con un olivo dalle radici pendenti allevato con il sistema aerponico, al frantoio dell'800 e la moderna oleoteca, dove assaggiare le eccellenze del territorio (leradicidiseggiano.it).

Le più comuni rimandano al mondo vegetale: carciofo, erba falciata, erbe aromatiche, ortaggi o le parti verdi di questi ultimi. Un tipico esempio è il profumo di pomodoro rosso maturo di alcuni oli siciliani a base di Tonda di Iblea, mentre altri prodotti hanno una caratteristica nota solo di foglia di pomodoro.

Ci sono poi le sensazioni floreali (fiori bianchi, rosa), di frutta fresca (mela, frutta bianca, banana o frutti rossi) o secca (mandorla verde o dolce, noce, pinolo), di spezie e perfino sentori balsamici (eucalipto o menta). Per cogliere molte di queste note, però, non basta più il naso, occorre l'assaggio, che con la deglutizione sottolinea le sensazioni retro-nasali permettendo di cogliere tutte le sfumature dell'olio. Un po' come accade con formaggi e distillati, oltre che con i vini. Le nostre papille gustative, poi, ci dicono anche molto altro. Potremmo trovare l'olio dolce o con note amaricanti decise, magari accompagnate dalla sensazione di piccante.

LA LETTURA



Per chi volesse approfondire – a livello molto dettagliato e con approccio professionale, teorico e pratico – l'assaggio dell'olio d'oliva, Edagricole propone *Olio di oliva*, un manuale a cura di Mauro Amelio. Dai fattori che determinano la qualità del prodotto alla metodologia di assaggio, il libro affronta i temi legati all'analisi sensoriale professionale e offre approfondimenti normativi e video dimostrativi tramite QR code (15 euro, www.edagricole.it).

INSALATA DI PESCE SPADA MARINATO ALL'OLIO

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
10 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
270/PORZIONE

500 g di pesce spada a fette di circa 2 cm di spessore – 1 arancia non trattata – 1 limone non trattato – 1 lime non trattato – 1 scalogno – 1 mazzo di asparagi – 200 g di fagiolini – 200 g di patatine novelle a buccia rossa – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate gli agrumi, grattugiate la scorza con una grattugia a fori grossi, trasferitela in una ciotola e aggiungete una presa di sale, una macinata di pepe, 1 dl di olio e lo scalogno sbucciato e tagliato a fettine sottilissime.
2 Eliminate la pelle dalle fette di pesce spada e tagliatelo a cubotti. Cuocetelo a vapore per 5-6 minuti, trasferitelo nella ciotola con l'olio aromatizzato, mescolate delicatamente e lasciatelo raffreddare.

3 Mondate gli asparagi e i fagiolini, lavate le patate e trasferitele con la buccia in una pentola con acqua fredda. Portate a ebollizione, unite una presa di sale e cuocete per 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Verificate la cottura bucando le patate con uno stecchino. Scolatele con un mestolo forato.

4 Mettete nella pentola i fagiolini, cuoceteli per 3-4 minuti, unite gli asparagi e proseguite la cottura per 5-6 minuti. Scolate le verdure, mettetene nei piatti con le patate tagliate a metà e il pesce senza scalogno.



Scelti per la nostra ricetta

Cru Turè Dop Riviera Ligure Benza Frantoiano, Imperia

Da un singolo oliveto nasce questo extravergine monocoltivare varietà Taggiasca. Fruttato medio con sentori di carciofo e mandorla dolce con lievi note agrumate (500 ml, 13,00 euro).

Embrace Igp Sicilia Evo Sicily, Campobello di Mazzara (AG)

Da olive Nocellara del Belice, fruttato medio con note di pomodoro verde, mandorla e mela, è un prodotto eccellente: armonico ed equilibrato (500 ml, 25 euro).

Dop Veneto Valpolicella La Contarina, Illasi (VR)

Un blend a base di olive Grignano, tipica varietà locale: fruttato leggero con fresca impronta vegetale, note di erba di campo e agrumi. Equilibrato e piacevolmente piccante (500 ml, 15 euro).

Piatto e ciotolino
Royal Dalton, distr.
da Maino; bicchiere
Ittala. Indirizzi a
pagina 106



PASSIONI

Giochi di forme e sapori

TORTELLI, RAVIOLI
FAGOTTINI... MORBIDI
SCRIGNI DAGLI
INSOLITI RIPIENI
CONDITI
CON SFIZIOSI SUGHI
DI PRIMAVERA

a cura di Cristiana Cassé,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi,
styling di Sara Farina

MEZZELUNE ALLA RICOTTA
CON ASPARAGI
E UOVA DI QUAGLIA

pag. 40

PIRAMIDI DI FORMAGGIO DI CAPRA E ZUCCHINE AL SUGO DI PISELLI E SPECK

PER 4 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO

COTTURA 10 MINUTI

620 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 + quella per la spianatoia
– 100 g di semola di grano duro – 3 uova – 3 grosse
zucchine – 2 caprini freschi lunghi – 2 cucchiaini di
pecorino grattugiato – 300 g di piselli freschi sgusciati
– 40 g di speck a dadini – 1 mazzetto di aneto – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate la farina e la semola disponendole
a fontana. Sgusciate le uova al centro, unite
1 cucchiaino di olio e 1 presa di sale e lavorate
la pasta per 10 minuti finché sarà liscia
e omogenea, avvolgetela nella pellicola
e lasciatela riposare 30 minuti.

2 Intanto, pulite le zucchine, lavatele
e grattugiate solo la parte verde con la grattugia
a fori grossi. Salate la julienne, lasciatela riposare
per 10 minuti e poi strizzatela molto bene.
Tritatela e mescolatela con i caprini, il pecorino,
e una macinata di pepe.

3 Stendete la pasta con la macchina o il mattarello
sulla spianatoia infarinata in strisce regolari e
sottili. Poi ricavate tanti quadrati di 6-7 cm
di lato, ponete al centro di ognuno un mucchietto
di ripieno e sigillate i quattro angoli sopra
il ripieno, formando delle piramidi.

4 Lessate i piselli in acqua bollente salata, scolateli
(tenete da parte 2 cucchiaini di acqua di cottura).
Frullateli (tranne 1 cucchiaino) con una manciata
di aneto, 2 cucchiaini di olio e l'acqua di cottura
tenuta da parte. Rosolate in padella i dadini
di speck. Lessate i ravioli in acqua bollente salata,
scolateli e conditeli con la crema di piselli,
i piselli interi e lo speck croccante.



TORTELLI DI BORRAGINE E AGNELLO IN ROSSO

PER 4 PERSONE

MEDIA

PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO

COTTURA 1 ORA E MEZZO

470 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 + quella per la spianatoia
– 2 uova – 3 tuorli – 1 mazzo di borragine – 400 g
di polpa di cosciotto di agnello – 400 g di polpa fine
di pomodoro – 1 costa di sedano – 1 carota
– 2 scalogni – 1 rametto di rosmarino – 1 chiodo
di garofano – 1/2 bicchiere di vino bianco – parmigiano
reggiano Dop grattugiato e in scaglie – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite e lavate sedano, carota, scalogni
e rosmarino, poi riduceteli in un trito fine.
Tagliate l'agnello a pezzetti e rosolatelo in una
cocotte con 2 cucchiaini di olio, salate, pepate,
aggiungete il trito e lasciate insaporire
per 10 minuti. Sfumate con il vino, quindi
aggiungete il chiodo di garofano, il pomodoro

e 1 bicchiere di acqua e lasciate cuocere
dolcemente per 75 minuti.

2 Intanto, sbattete leggermente le uova e i tuorli
con una presa di sale. Disponete la farina
a fontana, versate al centro il composto di uova
e lavorate l'impasto per 10 minuti. Quando sarà
liscio e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola
e lasciatelo riposare 30 minuti.

3 Intanto, lavate la borragine e lessatela in acqua
salata. Strizzatela e tritatela finemente. Mettete
la carne nel mixer e tritatela. Mescolate la borragine
con la carne e 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
poi regolate di sale e pepate.

4 Stendete la pasta in strisce regolari piuttosto
sottili con l'apposita macchina o il matterello sulla
spianatoia infarinata e poi ricavate tanti quadrati di 6
cm di lato. Ponete al centro di ognuno un mucchietto
di ripieno, sigillate i ravioli a triangolo, quindi
pizzicate le code formando i tortelli. Cuoceteli in
acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il sugo
della carne, olio, pepe e scaglie di parmigiano.



FAGOTTINI ALLA CICORIA
CON RIPIENO DI FAVE
pag. 40





TORTELLONI DI CARCIOFI E PATATE
CON SUGO ALL'ACCIUGA

pag. 40

RAVIOLI DI BURRATA CON FAVE FRESCHE E POMODORINI

PER 4 PERSONE

MEDIA

PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO

COTTURA 15 MINUTI

680 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 + quella per la spianatoia - 2 uova + 3 tuorli - 250 g di burrata - 2 cucchiaini di pecorino grattugiato - noce moscata - 200 g di fave sbucciate - 200 g di pomodorini gialli e rossi - 1 mazzetto di basilico - 1 cipollotto - pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sbattete le uova con i tuorli con 2 prese di sale. Disponete la farina a fontana, versate al centro il composto di uova e impastate per 10 minuti. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare 30 minuti. Intanto, incidete la burrata, versate la stracciatella che si trova

all'interno in un colino e lasciatela sgocciolare per 15 minuti per eliminare l'eccesso di panna. Frullate nel mixer l'involucro di mozzarella, la stracciatella sgocciolata e il pecorino; profumate con la noce moscata. Se il ripieno risulta troppo liquido addensatelo con un cucchiaino di pangrattato tostato in padella.

2 Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata con il matterello in lunghe sfoglie sottili e regolari. Distribuite su una sfoglia un po' di ripieno in mucchietti ben distanziati, coprite con una seconda sfoglia e ritagliate tanti ravioli quadrati con la rotella dentellata. Procedete così fino a terminare sfoglia e ripieno.

3 Pulite il cipollotto, tritate finemente il bianco e stufatelo in padella con 4 cucchiaini di olio. Unite le fave e 2-3 cucchiaini di acqua e lasciatela evaporare. Aggiungete i pomodorini, salate e cuocete 2 minuti a fuoco vivace. Fuori dal fuoco, profumate con un po' di basilico. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il sugo di fave e pomodoro.



PASSIONI PASTA RIPIENA

MEZZELUNE ALLA RICOTTA CON ASPARAGI E UOVA DI QUAGLIA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 3 uova – 300 g di ricotta – 12 uova di quaglia – 1 mazzo di asparagi – 2 cucchiaini di capperi sotto sale – 4 rametti di menta – 1/2 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete la ricotta a sgocciolare in un colino. Formate una fontana con la farina, rompete al centro le uova e unite 1 presa di sale e 1 cucchiaino di olio. Sbattete le uova incorporando via via la farina, poi impastate a mano per 10 minuti. Formate una palla, avvolgetela con pellicola e fatela riposare 30 minuti.

2 Intanto, dissalate i capperi in acqua fredda, tritatene 2 terzi con le foglie di 3 rametti di menta. Scolate bene la ricotta, impastatela con il trito aromatico e 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata. Regolate di sale e pepate.

3 Fate bollire per 1 minuto le uova di quaglia (a partire da acqua fredda), raffreddatele e sgusciatele. Tagliate le punte degli asparagi e lessatele per 2 minuti; tagliate a tocchetti la parte tenera dei gambi e lessateli 5 minuti: sgocciolateli e tenete da parte un po' di acqua di cottura.

4 Tirate la pasta con l'apposita macchina con il matterello sul piano infarinato in sfoglie sottili e regolari e ricavate tanti dischi di 8-9 cm. Ponete al centro 1 cucchiaino di composto di ricotta, sigillate i ravioli a mezzaluna, appoggiateli sulla parte curva e premete con il pollice al centro per formare una fossetta. Fate risposare.

5 Nel frattempo, frullate i gambi degli asparagi con i capperi rimasti, 4 uova di quaglia, 4 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di succo di limone. Allungate la salsa con un po' di acqua di cottura degli asparagi, regolate di sale. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con la crema di asparagi, le punte di asparago tagliate a metà, le foglioline di menta rimasta, le uova di quaglia restanti tagliate a metà, olio e pepe.

FAGOTTINI ALLA CICORIA CON RIPIENO DI FAVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 00 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 00 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

100 g di semola – 200 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 5 uova piccole – 1 mazzetto di cicoria (o di punte di catalogna) – 20 olive nere denocciolate – 400 g di fave sgranate – 1/2 spicchio di aglio – 1 cipollotto – 3 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato – 2 cucchiaini di pecorino grattugiato – fiori eduli – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scottate la cicoria in acqua bollente salata (tenete da parte le puntine più tenere) strizzatela e frullatela con semola e farina. Incorporate 3 uova sbattute, sale e un filo di olio: se la pasta è troppo umida unite 2 cucchiaini di farina. Lavorate l'impasto finché sarà liscio, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti.

2 Intanto, scottate le fave in acqua bollente salata, scolatele e privatele della pellicina che le ricopre. Ripassatele in padella con il cipollotto tritato, l'aglio schiacciato e 2 cucchiaini di olio. Salatele e frullatele con il pecorino; regolate di sale e pepate. Mettete le uova rimaste in un pentolino con acqua fredda e cuocetele per 3 minuti e mezzo dal bollore. Raffreddatele e sgusciatele.

3 Stendete la pasta sul piano infarinato con l'apposita macchina o il matterello in sfoglie sottili e regolari. Mettete il composto di fave in un tasca con bocchetta liscia e deponetene delle noccioline su una striscia di pasta a 3 cm di distanza l'una dall'altra. Ripiegate sul ripieno i lembi lunghi, superiore e inferiore, della striscia di pasta e ritagliate i ravioli con un coppapasta tondo di 4-4,5 cm: otterrete dei ravioli con 2 lati stondati. Spennellate questi ultimi con poca acqua e ripiegate sul centro facendoli aderire.

4 Frullate le uova sode con 2 cucchiaini di acqua, 4 di olio, il grana, sale e pepe. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata con le punte di cicoria tenute da parte, scolateli, conditeli con la crema di uova e unite olive e fiori.

TORTELLONI DI CARCIOFI E PATATE CON SUGO DI ACCIUGA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 3 uova + 1 tuorlo – 3 carciofi puliti – 1 piccola patata – 50 g di mozzarella – 2 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato – timo e prezzemolo – 4 acciughe sott'olio – 1 spicchio di aglio – 2 cucchiaini di pinoli – 1 cucchiaino di pistacchi sgusciati – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Impastate la farina con le uova intere e una presa di sale e lavorate l'impasto per 10 minuti. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.

2 Sbucciate la patata, lavatela e tagliatela in quarti. Pulite i carciofi privandoli di spine, foglie esterne e fieno interno, riduceteli in spicchi e sfregateli con mezzo limone. Cuocete patate e carciofi a vapore con un po' di timo e prezzemolo per 15 minuti circa. Quando saranno teneri, tritate i carciofi, schiacciate le patate con la forchetta e mescolate con il tuorlo, la mozzarella tritata e il grana; salate e pepate.

3 Stendete la pasta sul piano infarinato con la macchina o il matterello in sfoglie sottili e regolari, distribuite su una sfoglia dei mucchietti di ripieno di ortaggi e mozzarella ben distanziati e coprite con una seconda sfoglia premendo bene intorno alla farcia. Ora ritagliate i ravioli con un coppapasta rotondo smerlato (tenete i ritagli per una minestra) e chiudeteli come tortelli: piegate il raviolo a mezzaluna e sigillate le estremità.

4 Scaldate 4 cucchiaini di olio con lo spicchio d'aglio vestito in un'ampia padella, unite i pinoli e fateli tostare. Aggiungete le acciughe tritate, una grattugiata di scorza di limone e un po' di foglioline di timo. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolateli in un mestolo forato e ripassateli in padella con il condimento. Cospargete con i pistacchi e servite.

A pagina 34: piatto in gres opaco da Zara Home.

A pagina 35: ciotola in gres Habitat.

A pagina 36: ciotola in porcellana Serax, tovagliolo in lino Zara Home, piccolo vaso in ceramica Zara Home, forchetta Zara Home.

A pagina 37: ciotola in ceramica Livellara, americana in cotone Society Limonta, tovagliolo in lino tinto a mano Forme di Farina.

A pagina 38: piatto in gres da Habitat, ciotola in gres e bicchiere da Zara Home, tessuto Forme di Farina.

A pagina 39: piatto in ceramica e forchetta Zara Home, tovagliolo in lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 106

AQUA

by LEXUS

Fish Restaurant

Nell'avveniristica e raffinata cornice dell'Eur, noto quartiere d'élite di Roma, sorge il bellissimo Fish Restaurant Aqua By Lexus.

Un luogo speciale, dove l'eccellenza del settore automobilistico si fonde con la qualità della buona cucina. Il ristorante, aperto sia a pranzo che a cena, è arredato in maniera ricercata ed elegante, ponendo l'accento sui minimi particolari, che si sa, fanno la differenza! L'attenzione ai dettagli è infatti un must della politica dello Chef e proprietario Antonio Madonna, straordinario ed eccellente padrone di casa.

Il design all'avanguardia e la cura dei particolari sono solo però dei co-protagonisti della vera star di Aqua By Lexus, ovvero la straordinaria e ricercata cucina di pesce. Aqua infatti propone un menù ricco di scelta, dove la qualità degli ingredienti si fonde alla perfezione con l'estro e il talento dello Chef Antonio Madonna.

Dalla selezione di crudi agli antipasti, dai primi piatti al dessert, passando per un'eccellente carta dei vini, nulla è lasciato al caso dalle parti di Viale dell'Arte 28.

Nel panorama della ristorazione della capitale, il connubio tra l'alta cucina e l'eccellenza della linea Premium di casa Toyota, Lexus, si sta rivelando una formula vincente, un luogo magico, ideale per vivere un'esperienza indimenticabile.



Aqua By Lexus Fish Restaurant

Viale dell'Arte, 28 - Roma

Tel. 06 5061774 | www.aquarestaurant.it - info@aquarestaurant.it

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

La pentola a pressione Novia®Vitamin è l'ultima novità in casa **Lagostina**.

Il nuovo sistema LagoEasy'Up® consente di aprirla con una sola mano e in un unico movimento. In più è dotata di 6 sistemi di sicurezza e preserva vitamine e principi nutritivi degli alimenti grazie alla valvola a due pressioni: cottura delicata ideale per verdure e pesce; cottura rapida per carne e surgelati (a partire da 3,5 litri a € 139,90). Indirizzi a pagina 106



pentola a pressione

In principio fu la promessa di velocità a fare breccia nelle abitudini di cucina delle famiglie italiane. Erano gli anni in cui iniziava a stagliarsi un nuovo stile di vita, specie per le donne, fatto di meno tempo da trascorrere in cucina e più spazio per emanciparsi al di fuori delle mura domestiche. Fu così che, agli inizi degli anni Sessanta, la pentola a pressione divenne un oggetto desiderabile e modernissimo. “Più sapore in meno tempo” era lo slogan con cui gli italiani scoprirono un prodotto rivoluzionario, introdotto in Italia per la prima volta da Lagostina.

La pentola a pressione, però, è un'invenzione più antica: risale infatti al 1679 il primo esemplare ad opera di Denis Papin che volle sfruttare il vapore

DAI PRIMI ANNI '60
I MODELLI SI SONO
EVOLUTI: PIÙ RICCHI DI
ACCESSORI, MULTITASKING
E TOTALMENTE SICURI

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Martina Liverani**, ricette di **Claudia Compagni**,
foto di **Felice Scoccimarro**, styling **Alkémia**

per cucinare i cibi in maniera più digeribile e inventò una rudimentale antenata della pentola che conosciamo oggi. Serviranno poi la diffusione dell'acciaio inossidabile e il boom economico, affinché l'intuizione di Papin diventasse un vero e proprio oggetto disponibile alla portata di tutti. Nel frattempo furono molti

a raccogliere la sua precoce intuizione e sfruttare la pressione in cucina. In Germania, nel 1864, Georg Gutbrod iniziò a produrre pentole a pressione in ghisa stagnata. Più tardi, in Spagna, José Álix Martínez brevettò la “olla exprés” e nel 1924 scrisse il primo libro di cucina dal titolo “360 ricette per cucinare con una pentola a pressione”.

a tutto vapore

Le nuove pentole a pressione in versione high tech sono alleate preziose per la cucina veloce, sana e sostenibile

BUDINI DI FAVE CON PECORINO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

800 g di fave –
1 cipollotto – **3 albumi**
– **0,8 dl di panna fresca**
– **40 g di pecorino romano** – **1 limone non trattato** – **10 g di amido di mais** – **20 g di finocchietto selvatico** – **10 g di burro** – **farina 00** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Sgranate le fave, trasferitele nella pentola a pressione con il cipollotto mondato, copritelo con un dito d'acqua fredda, chiudete il coperchio e cuocete per 6 minuti dall'inizio del fischio. Spegnete, fate uscire il vapore, aprite la pentola, scolate, lasciate intiepidire le fave ed eliminate la pellicina che le riveste.

2 Riunite in un mixer fave, cipollotto, panna, albumi, amido di mais, il finocchietto spezzettato, sale, pepe e frullate il tutto. Poi trasferite il composto in 4 stampi da budino lisci da 2 dl l'uno. Copriteli con un foglio di

stagnola e disponeteli nel cestello per la cottura a vapore.

3 Trasferitelo nella pentola a pressione, versate intorno 2,5 dl di acqua, chiudete la pentola, portatela in pressione e cuocete per 8 minuti dall'inizio del fischio. Fate uscire il vapore, aprite la pentola, togliete gli stampini e lasciate intiepidire. Rovesciate i budini nei piatti e serviteli con il succo di mezzo limone emulsionato con 4 cucchiaini di olio, sale e pepe. Completate con il pecorino a scaglie, del finocchietto e un pizzico di buccia di limone grattugiata.

I tempi erano maturi perché diventasse un oggetto domestico e desiderabile. Il primo modello di pentola a pressione “all'italiana” aveva il manico a leva in bakelite, un coperchio flessibile senza posizioni obbligate, che già allora facilitava l'apertura e la chiusura, e una valvola di funzionamento e di sicurezza. Oggi, sessant'anni dopo, il modello si è evoluto diventando un oggetto dal design contemporaneo, multifunzione e totalmente sicuro. Inoltre, gli alimenti cotti in pentola a pressione conservano più sostanze nutritive: cucinati in meno tempo mantengono sapore, colore e fino al 35% in più di vitamine e sali minerali. E si possono usare meno grassi senza rinunciare al gusto. Tempi di cottura minori comportano poi una serie di ulteriori vantaggi: risparmio di energia per cucinare e di acqua impiegata, per esempio. Il che rende questo mezzo anche più attento e sostenibile.

Oggi si stima che il tasso di penetrazione della pentola a pressione nelle famiglie italiane sia di quasi il 70%. Dunque non è più solo il fatto di poter cucinare velocemente, ma anche di assecondare il nostro estro e la nostra inventiva tra i fornelli. Infatti la pentola a pressione di ultima generazione è lo strumento capace di realizzare menu completi, dall'antipasto al dolce, grazie ai numerosi accessori di cui è dotata e che la rendono quasi un vero e proprio robot multitasking.

L'evoluzione dei costumi impone anche agli oggetti che fanno parte della nostra vita di stare al passo coi tempi. Con una tecnologia all'avanguardia, numerosi sistemi di sicurezza e cotture a diverse pressioni, possiamo dedicarci a un sano e creativo lavoro manuale.



Piattini Royal Dalton, posate Rivadossi e Mepra, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 106

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

INTERVISTA



Francesco Baldissera

IL DIRETTORE MARKETING DI LAGOSTINA, AZIENDA CHE PER PRIMA HA FATTO SCOPRIRE AGLI ITALIANI I PREGI DELLA PENTOLA A PRESSIONE, CI AGGIORNA SULL'EVOLUZIONE TECNOLOGICA.

COSA SI PUO' CUCINARE IN PENTOLA A PRESSIONE?

A PARTE LA PIZZA, PRATICAMENTE TUTTO. LA PENTOLA A PRESSIONE È UNO STRUMENTO MULTIFUNZIONE: GRAZIE AGLI ACCESSORI È POSSIBILE PREPARARE RISOTTI, PASTA, ARROSTI, OSSIBUCHI, BONET O CRÈME CARAMEL.

E QUELLE DI NUOVA GENERAZIONE?

DALLA PRIMA PENTOLA A PRESSIONE NEGLI ANNI 60, DOPO 25 MILIONI DI MODELLI PRODOTTI, OGGI LAGOSTINA PRESENTA LA NUOVA TECNOLOGIA LAGOEASY'UP® CHE FACILITA L'APERTURA E LA CHIUSURA DEL COPERCHIO. A TUTTO CIÒ SI AGGIUNGONO 6 SISTEMI DI SICUREZZA CAPACI DI EVITARE APERTURE ACCIDENTALI FINCHÉ TUTTA LA PRESSIONE NON È STATA SCARICATA. E UNA COMODA APP CON RICETTE E TEMPI DI COTTURA: IL DISPLAY DEL CELLULARE NON VA IN STAND BY, COSÌ NON BISOGNA RIATTIVARLO CON LE MANI SPORCHE O BAGNATE.



Due livelli di cottura, controllabili con il display sul manico, per Vitavit®Comfort: delicata per verdure e pesce, rapida per carni e stufati (6 l, € 247). **Fissler**



Basta ruotare il pomolo centrale per aprire e chiudere la pentola; la cottura è a 2 pressioni (Facile Dual System, 4,5 l, € 99,90 offerta lancio del 50%). **Barazzoni**



Proposta in tre colori diversi Fusiontec Mineral, garantita 30 anni, è robusta e sicura; la chiusura è a baionetta e ha 2 livelli di cottura (da 4,5 l, € 230). **WMF**



Il maniglione blocca il coperchio e 2 valvole di sicurezza, più una terza manuale, si attivano quando c'è troppa pressione in pentola (da 3,5 l, € 45). **Giannini**



Firmata dal designer Konstantin Grcic, è proposta in 3 capacità diverse; affidabile e sicura, va su tutti i piani cottura (da 3 l, € 209 con cestello). **Serafino Zani**



Chiusura a baionetta, manico in bakelite nero e rosso, 2 livelli di pressione, 4 sistemi di sicurezza e fondo termodiffusore a tre strati (6 l, € 165). **Pintinox**



Coperchio di nuova generazione per Natural Gourmet con 3 valvole di sicurezza, timer estraibile e fondo a 5 strati termoradiante (5 l, € 130). **Tognana**



sotto pressione...

... Si risparmia tempo, il consumo energetico è ridotto e la cottura è salutare. Le pentole a pressione della linea Ultimo sono dotate della funzione Idealcook per selezionare il grado di pressione giusta e hanno 4 dispositivi di sicurezza (3 misure, da 4 l a € 149) **Tescoma**



*La nostra idea di trasparenza
per arricchire i vostri piatti.*

ZUCCHI
1810

zucchi.com

Per noi la trasparenza è importante.
Ecco perché i nostri oli sono tracciati: per permettere a tutti
di conoscere la provenienza delle materie prime che li compongono.
Lo facciamo perché siamo fatti così, è parte della nostra cultura.
Ma lo facciamo soprattutto per portare un olio migliore nei vostri piatti.

DA OLTRE 210 ANNI, QUESTA È LA NOSTRA IDEA DI OLIO.



BONTÀ DI STAGIONE

Carni di primavera

FAVE E PISELLINI, RICOTTA, AGRUMI
E TANTE PIANTE AROMATICHE
FARCISCONO, PROFUMANO, ESALTANO,
COLORANO GLI ARROSTI DI APRILE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi,
styling di Stefania Aledi



ARROSTO DI VITELLO FARCITO CON RICOTTA,
ASPARAGI, RUCOLA E PISTACCHI

pag. 50



POLLO AL FORNO
CON CAPPERI,
LIMONI E MENTA
pag. 50

**CONIGLIO IN TEGAME
CON PUNTARELLE
E FAVE ALLA
MAGGIORANA**

PER 4 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 50 MINUTI

380 CAL/PORZIONE

1 kg di coniglio tagliato a pezzi
– 1 cespo di puntarelle (circa
300 g) – 400 g di fave sgusciate
– 1 mazzetto di maggiorana – 1
bicchiere di vino bianco – 1 spicchio
d'aglio – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Rosolate i pezzi di coniglio
in un tegame con un filo
d'olio e lo spicchio d'aglio
schiacciato in modo da renderli
uniformemente dorati.

2 Eliminate l'aglio, salate
e sfumate con il vino, lasciate
che evapori bene e chiudete
con il coperchio.

3 Cuocete a fiamma dolce per
mezz'ora rigirando di tanto
in tanto i pezzi di carne e
bagnando con un mestolino
d'acqua calda per non fare
asciugare troppo il fondo.

4 Aggiungete le fave private della
pellicina e le puntarelle tagliate
a bastoncini: proseguite la cottura
per altri 20 minuti, profumando
con una manciata di foglie
di maggiorana tritate. Regolate
di sale e pepate a piacere.





COSTOLETTINE DI AGNELLO E CARCIOFI
GRATINATI AL FINOCCHIETTO

pag. 50

BONTÀ DI STAGIONE CARNI DI PRIMAVERA

In tutto il servizio: scrivania decapata Orissa Mobili Coloniali e tovaglioli Society Limonta. A pagina 46: piatto ovale Virginia Casa; ciotola Claylab – Luca Pedone; piantina Gardens Milano. A pagina 48: forchette Rivadossi; piatto Novità Home; kokedama Gardens Milano; piattino La Topaia Ceramiche – Arianna Badini. A pagina 51: piatto MVH; tagliere Novità Home; posate Rivadossi. Indirizzi a pagina 106

ARROSTO DI VITELLO FARCITO CON RICOTTA, ASPARAGI, RUCOLA E PISTACCHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

900 g di fesa francese (detta anche punta d'anca) di vitello in una fetta
– 300 g di ricotta – 40 g di rucola
– 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 albume – 100 g di granella di pistacchi – 10 asparagi
– 200 g di piselli sgranati – 4 foglie di lattuga – 1/2 scalogno – 200 ml di brodo vegetale – 1 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Eliminate la parte legnosa degli asparagi, tagliateli in 4 per il lungo e scottateli in acqua bollente salata per 3-4 minuti. In una ciotola amalgamate la ricotta e la rucola tritata grossolanamente, i pistacchi, il parmigiano e l'albume; regolate di sale e pepate.

2 Battete la carne tra due fogli di carta da forno in modo da ricavare un quadrato di circa 30x30 cm. Distribuite il composto di ricotta sulla carne lasciando liberi 3 bordi di circa 3 cm e sistemate gli asparagi sul ripieno, lungo l'unico bordo con la farcitura. Arrotolate la carne partendo da quest'ultimo e legate l'involto con qualche giro di spago, partendo dalle due estremità.

3 Rosolate l'arrosto in un tegame con un filo d'olio, rigirandolo con due palette; sfumate con il vino, salate e trasferite nel forno caldo a 170°. Cuocete per 40 minuti, rigirando la carne di tanto in tanto e bagnandola con un po' del fondo di cottura (se occorre aggiungete un po' di brodo caldo).

4 Nel frattempo tritate lo scalogno e soffriggetelo con un filo d'olio e un pizzico di sale: unite i piselli e un mestolo d'acqua e fate cuocere finché saranno teneri: frullate i piselli con le foglie di lattuga e un pizzico di pepe, unendo acqua per ottenere una salsa liscia, non troppo fluida. Servite l'arrosto a fette con la salsa di piselli a parte.

POLLO AL FORNO CON CAPPERI, LIMONI E MENTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA
320 CAL/PORZIONE

1 kg di sovracosce e fusi di pollo senza pelle – 2 limoni non trattati con le foglie – 50 g di capperi sotto sale – 1 mazzetto di menta – 2 spicchi d'aglio – 1 scalogno – 1 mazzetto di menta – 300 ml di brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Sistemate i pezzi di pollo in una terrina con gli spicchi d'aglio schiacciati e non sbucciati, lo scalogno a fettine, qualche foglia di menta spezzettata e mezzo cucchiaino di grani di pepe pestati: irrorate con 3 cucchiaini d'olio e il succo di mezzo limone, quindi coprite con la pellicola e lasciate insaporire per un'ora.

2 Scaldate qualche cucchiaino d'olio in un largo tegame antiaderente e rosolatevi i pezzi di pollo ripuliti dagli aromi. Quando la carne sarà dorata, trasferitela in una teglia unta d'olio con i limoni rimasti lavati e tagliati a fette spesse; salate, bagnate con un mestolino di brodo e infornate a 190° per 50 minuti. Rigidate la carne di tanto in tanto e mantenete la bagnata aggiungendo altro brodo caldo all'occorrenza.

3 Nel frattempo, dissalate con cura i capperi e uniteli al pollo 15 minuti prima del termine della cottura, aggiungendo qualche altra fogliolina di menta spezzettata. Sfornate e servite.

COSTOLETTINE DI AGNELLO E CARCIOFI GRATINATI AL FINOCCHIETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
790 CAL/PORZIONE

12 costolettine di agnello – 6 carciofi – 100 g di olive miste, verdi e nere – 50 g di mollica di pane di grano duro – 1 mazzetto di finocchietto – un limone non trattato – un'arancia non trattata – 1 piccola testa d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i carciofi e tagliateli a fette spesse, raccogliendole man mano in una grossa ciotola piena d'acqua acidulata con il succo del limone (tenete la scorza).

2 Scaldate 4 cucchiaini d'olio in una padella con la testa d'aglio tagliata a metà e rosolatevi le costolette a fiamma vivace un paio di minuti per lato, quindi trasferite le costolette in una teglia e, nella padella, rosolate i carciofi per 3-4 minuti. Uniteli alle costolette nella teglia.

3 Tritate in un mixer la mollica di pane con 2 cucchiaini di finocchietto tritato, la scorza grattugiata di mezzo limone e di mezza arancia. Condite il trito con un cucchiaino d'olio, sale, pepe e mescolate bene.

4 Salate la carne e i carciofi e cospargeteli con il trito aromatico preparato; unite le olive e qualche ciuffetto di finocchietto, quindi irrorate d'olio e fate gratinare nel forno a 200° per una decina di minuti, passando alla modalità grill negli ultimi istanti.



TASCA DI VITELLO CON TACCOLE E OVETTE

PER 6 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA 50 MINUTI

400 CAL/PORZIONE

800 g di spinacino di vitello tagliato a tasca – 100 g di robiola – 100 g di feta – 1 albume – 300 g di taccole – 8 uova di quaglia – 1 mazzetto di timo – 50 g di pinoli – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete le uova di quaglia in un pentolino, copritele con acqua e rassodatele, cuocendo per 3 minuti dall'ebollizione; raffreddatele sotto il getto del rubinetto e sgusciatele. Mondate le taccole e scottatele per 3-4 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e lasciatele un po' raffreddare.

2 Sbriciolate la feta,

incorporatela alla robiola e insaporite il composto con qualche fogliolina di timo e pepe. Unite al composto circa 1/3 della taccole e le uova di quaglia. Farcite la tasca con il composto e cucitela.

3 Rosolate la carne in un tegame con qualche cucchiaino d'olio e la metà del burro, salate, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 170° per 50 minuti. Fate saltare le taccole rimaste con il burro, sale e pepe e servitele con l'arrosto, cospargendo con i pinoli tostati.





Coniglio di Carmagnola

LE SUE CARNI BIANCHE
E TENERISSIME SONO
UNA RARITÀ, PRESERVATA
CON CURA DA PICCOLI
ALLEVATORI PIEMONTESI

di Marina Cella, ricetta di Livia Sala

In tempi di sensibilità al benessere animale, l'allevamento del coniglio grigio di Carmagnola è un esempio virtuoso, che custodisce come un bene prezioso una popolazione cunicola locale.

Molto diffusa in Piemonte fino a metà del secolo scorso, aveva rischiato di scomparire con l'avvento degli allevamenti intensivi e se oggi sopravvive è merito del recupero genetico realizzato negli Anni '80 dall'Università di Torino, in collaborazione con l'Istituto professionale di Verzuolo. E dell'impegno di un pugno di allevatori della zona di Carmagnola (TO), riuniti nel Consorzio di tutela delle razze avicunicole piemontesi, che comprende altre due eccellenze locali, la gallina bionda piemontese e la bianca di Saluzzo.

Sono poche migliaia all'anno i conigli grigi macellati, destinati soprattutto alla ristorazione e al consumo locale, ma anche esportati in altre regioni del Nord, Lombardia soprattutto. Si tratta di animali di corporatura media (circa 4-5 kg di peso il maschio, 3-4 la femmina), derivati dai conigli comuni a mantello grigio, con la muscolatura soda e la pelliccia folta. Il maggiore produttore è la Società agricola La Cerea di Pralormo (lacerea.com), guidata dai fratelli Panero. "Alleviamo anche vacche e galline, ma il grigio di Carmagnola è la nostra punta di diamante" spiega Massimo Panero. "I conigli crescono in piccoli gruppi, con spazi liberi e secondo i ritmi naturali, più lenti che negli allevamenti

razza locale

Quasi scomparsa, è stata recuperata con il contributo dell'Università di Torino

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO E ASPARAGI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

**50 g di tagliatelle
all'uovo - 80 g
di pancetta dolce
a cubetti - 300 g
di polpa di coniglio
a dadini - 12 asparagi
- 1 piccola carota - 1/2
costa di sedano - 1
scalogno - 1 mazzetto
di prezzemolo - 1/2
cucchiaino di farina
- 200 ml di brodo - 1/2
bicchiere di vino bianco
- 20 g di burro - olio
extravergine d'oliva
- sale - pepe**

1 Tritate scalogno, sedano e carota e fateli appassire in un tegame con qualche rametto di prezzemolo e un filo d'olio. Mettete da parte, eliminando il prezzemolo.

2 Nello stesso tegame rosolate la pancetta finché sarà croccante, toglietela e unitela al soffritto.

3 Eliminate un po' di grasso dal tegame e fatevi dorare bene il coniglio; poi unite soffritto e pancetta, salate e sfumate con il vino. Bagnate con un mestolo di brodo caldo e cuocete a fiamma dolcissima per 20 minuti circa.

4 Nel frattempo pulite gli asparagi, tagliateli a pezzettini quindi scottateli per un paio di minuti in acqua bollente salata.

5 Scolate gli asparagi, aggiungeteli al ragù, unite farina e burro e mescolate. Cuocete ancora pochi minuti, unendo altro brodo se necessario; regolate di sale e insaporite con pepe e foglioline di prezzemolo tritato.

6 Nel frattempo cuocete al dente le tagliatelle e scolatele. Conditole con il ragù e un po' di acqua di cottura tenuta da parte, mescolate bene e servite.

industriali; sono macellati a minimo 4 mesi (anziché a 60-70 giorni) e l'alimentazione è solo vegetale (erba, cereali), integrata con semi di lino. La resa è minore ma le carni sono più mature e gustose" conclude.

Gustose ricette della tradizione

Il pregio del grigio di Carmagnola è di avere carni sode ma morbide, che non diventano mai stoppose: merito della maggiore infiltrazione di grassi, non dannosi ma salutari (Omega 3). Secondo Massimo Panero, l'ideale è sottoporle a una settimana di frollatura e, per chi non ama le note di "selvatico", preferire le femmine. Tutti gli esemplari sono gustosi e sapidi, esaltati dai piatti della tradizione piemontese. Come il coniglio con i peperoni, altra eccellenza di Carmagnola, che si trova in diverse varianti: delicato con pomodori e vino bianco; sapido con filetti di acciughe, salsa di pomodoro e aromi; ricco con pancetta, salame crudo e spezie. Oppure, nella proposta del ristorante Osto Bruma di Carmagnola, in bocconcini con la peperonata. Tra le altre ricette è delizioso il tonno di coniglio, lessato, ridotto a pezzetti e messo sott'olio in vasetti, con aglio e alloro. Ma anche il ragù, le terrine, le rolate ripiene. Infine un piatto storico è il coniglio "dos e brusch" (dolce e brusco), riportato nel ricettario *Cucina del Piemonte collinare e vignaiolo* di Giovanni Gorla (Franco Muzio ed.), con vino, zucchero, cacao e spezie.



FOTO LAURA SPINELLI

Fano

CITTÀ DEL BRODETTO

A SUD DI PESARO, LA CAPITALE DELLA FAMOSA ZUPPA DI PESCE HA ANCHE UN MAGNIFICO CENTRO STORICO E MOLTE ALTRE GUSTOSE SPECIALITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni.
Si ringrazia l'Osteria della Peppa per le ricette e la realizzazione dei piatti

Distesa tra le colline e le spiagge dell'Adriatico, Fano è uno di quei luoghi dove arte e gusto vanno a braccetto e nascono prodotti di nicchia, lavorati con sapienza artigianale, secondo le ricette di famiglia. C'è la Fano dei Cesari, certo, e per conoscerla basta attraversare l'Arco d'Augusto e le possenti fortificazioni costruite dagli aediles dell'Impero. I curiosi possono anche scoprire una sua ricostruzione virtuale nel Museo della Via Flaminia, nella ex chiesa di San Michele. Ma c'è pure la Fano medievale del Palazzo

del Podestà e della Basilica con gli affreschi del Domenichino e quella rinascimentale pronta a raccontare gli anni d'oro della signoria dei Malatesta che la impreziosirono di fortificazioni (la Rocca), di palazzi come la Corte Malatestiana e di chiese, come quella di San Francesco. Al di là del passato glorioso, Fano è famosa per le sue eccellenze gastronomiche, prima fra tutte il Brodetto, non solo una delle tante versioni delle zuppe di pesce del Mediterraneo, ma la prima a essere codificata e trascritta in un ricettario (*Il talismano della felicità*, di Ada Boni). segue >





BRODETTO FANESE
pag. 58



Il medievale Palazzo del Podestà e la Fontana della Fortuna, del '500. Sotto, da sinistra: la signora Maria, titolare dell'omonima trattoria di solo pesce; l'Arco di Augusto e il pastificio della Peppa, della stessa proprietà dell'Osteria che ha ospitato il nostro servizio. Pagina a lato, i tipici trabucchi.

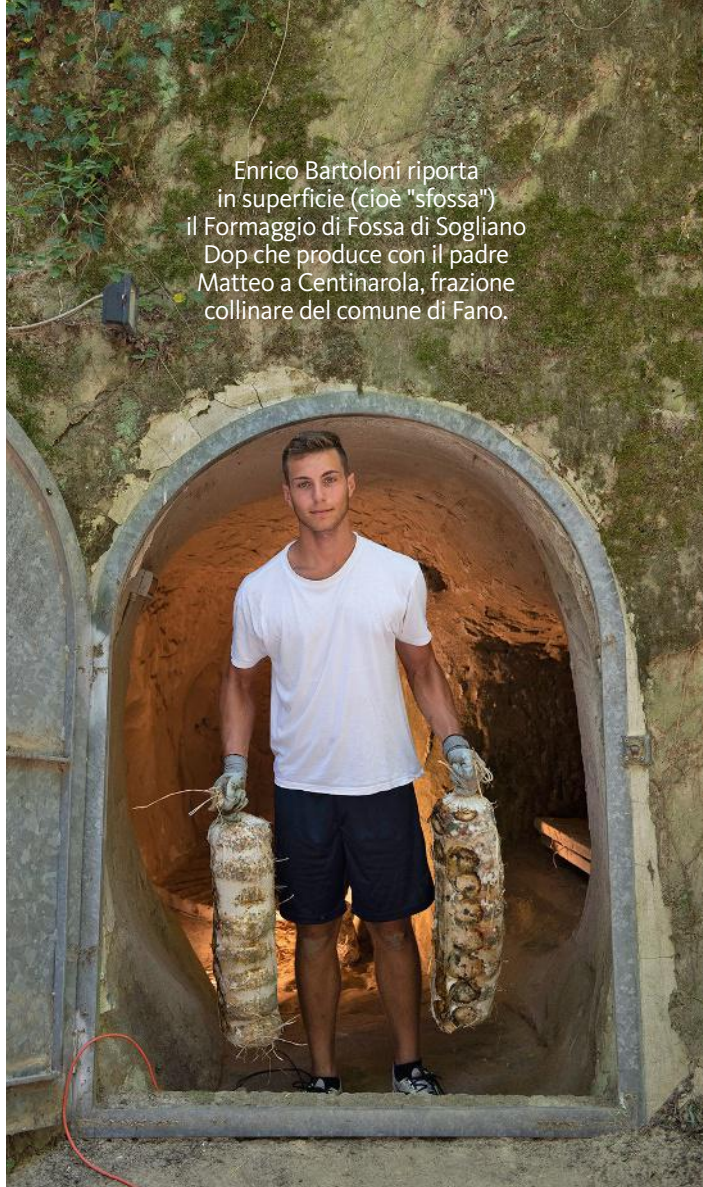


CREAST'AJAT,
CECI E VONGOLE

pag. 58



Enrico Bartoloni riporta
in superficie (cioè "sfossa")
il Formaggio di Fossa di Sogliano
Dop che produce con il padre
Matteo a Centinarola, frazione
collinare del comune di Fano.



La tipica Moretta di
Fano, un mix di liquori
caldi e zuccherati che si
serve con il caffè e una
scorzetta di limone.

A sinistra, la Corte
Malatestiana e Andrea
Sarcinelli, della birreria
L'Alchimista.



Il Brodetto, raccontano gli abitanti del quartiere del porto, un tempo veniva preparato solo con gli ingredienti che si trovavano nella cambusa di barchetti e bragozzi: pesce, di solito povero e poco pregiato, pomodoro, aceto, pane, anche rafferma. Ci tengono però a sottolineare che non esiste una sola versione della ricetta, perché molti fanesi ci mettono del loro in quanto a inventiva, abbinamenti, quantità degli ingredienti... Insomma, dire che esiste un solo Brodetto di Fano è dire una mezza bugia. A chi visita la città tocca, quindi, provare almeno un paio di versioni, magari scegliendo tra quelle tradizionali e quelle rivisitate dai giovani chef della costa. Va da sé che i Fanesi siano molto orgogliosi del loro piatto, tanto da dedicargli il Festival del Brodetto e delle zuppe di pesce (quest'anno previsto dal 30 aprile al 3 maggio, festivalbrodetto.it) durante il quale alla loro zuppa e ad altre sorelle del Mediterraneo vengono riservati assaggi e premi. Di glorie fanesi, in tema di enogastronomia, ce ne sono altre però. La Moretta, per esempio, nasce anch'essa a bordo dei pescherecci: uno strato di liquori (anice, rum, brandy o Cognac) scaldati e zuccherati (il mix si trova già pronto nelle enoteche di Fano) da aggiungere a un caffè con la sua schiuma e una scorzetta di limone. Poi c'è il Formaggio di Fossa nato, si dice, ai tempi dei Malatesta che dettarono le regole per la preparazione di questa ghiottoneria. Come suggerisce il nome, questo formaggio (che può essere di latte di pecora o di mucca) viene stagionato per almeno tre mesi in profonde cavità scavate nel tufo (le fosse, per l'appunto) e durante l'attesa subisce una nuova fermentazione che regala ai tagli un inconfondibile sapore che va dal dolce al piccante, con profumi di legno e muschio. Immane sulla tavola fanese anche la Casciotta di Urbino, con

la S che la distingue da tutte le altre caciotte italiane. Mix di latte ovino e vaccino, anche la Casciotta ha una storia antica e tra i suoi estimatori vanta papi e artisti del calibro di Michelangelo; probabilmente è la progenitrice di tutte le caciotte d'Italia ed è l'unica a fregiarsi della Dop. L'accompagnamento ideale di queste eccellenze è il Bianchetto, vino fresco, beverino e luminoso che nasce sulle colline fanesi. Non una bottiglia qualsiasi, ma una di Bianchetto d'Autore, brand promosso da nove avventurosi wine maker (l'elenco su bianchellodautore.it) che ne danno interpretazioni varie e moderne, da "solo acciaio" all'affinamento in barrique e tonneau alla maturazione in botti grandi fino alla versione passita.



LUOGHI ECCELLENTI FANO CITTÀ DEL BRODETTO

BRODETTO FANESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

1,5-2 kg di pesce pulito, eviscerato, senza pelle (4 seppioline – 4 mazzancolle – 4 gallinelle – 4 triglie – 4 scorfani – 150 g di razza – 2 rane pescatrici – 200 g cozze e 200 g di vongole ben pulite e spurgate) – 500 g di passata di pomodoro – aceto bianco – olio extravergine d'oliva – 2 spicchi d'aglio – 1/2 cipolla – prezzemolo tritato – pane casereccio – sale – pepe

1 In un tegame basso e ampio con 4 cucchiaini d'olio fate rosolare gli spicchi d'aglio sbucciati e la cipolla tritata. Unite un cucchiaino di prezzemolo e, dopo un paio di minuti, 2 cucchiaini di aceto, lasciate evaporare e versate la passata.
2 Aggiungete il pesce partendo dai più sodi. Cominciate con le seppioline e fatele cuocere con coperchio per 15 minuti, proseguite con le mazzancolle e attendete altri 5 minuti, quindi unite il resto dei pesci interi o a metà in base alla dimensione tenendo per ultime cozze e vongole.
3 Fate cuocere tutto per altri 20 minuti senza rimestare ma scuotendo il tegame di tanto in tanto e versando poca acqua se necessario. Completate con una manciata di prezzemolo, un cucchiaino d'olio, sale e pepe. Servite con fette di pane tostato.

CREST'AJAT, CECI E VONGOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 90 MINUTI
830 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina di mais – 300 g di farina 0 – 2 uova
per il sugo 200 g di ceci secchi – 1 kg di vongole ben spurgate – un mazzetto di prezzemolo – 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva – 2 spicchi d'aglio – un rametto di rosmarino – un bicchiere di vino bianco – sale – pepe

1 La sera prima mettete a bagno i ceci, quindi fateli bollire per circa un'ora in una pentola d'acqua con uno spicchio d'aglio e il rosmarino. A fine cottura unite un cucchiaino di sale e metteteli da parte con la loro acqua.

2 Fate la pasta: mescolate le due farine, disponetele a fontana e sgusciatevi al centro le uova, quindi impastate aggiungendo un po' per volta 200 ml d'acqua tiepida. Quando la pasta sarà liscia, fate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti. Stendete la sfoglia fino allo spessore di 3 mm. Tagliatela a strisce larghe 3 cm e ricavate da ogni striscia dei maltagliati (le crest'ajat).
2 In una padella fate scaldare l'olio, unite lo spicchio d'aglio rimasto, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, aggiungete le vongole e sfumate con il vino, pepate e chiudete con il coperchio proseguendo la cottura per 5 minuti. Aggiungete i ceci sgocciolati e fateli insaporire nel sugo di vongole per 5 minuti.
3 Lessate le crest'ajat in abbondante acqua salata per 10-12 minuti, scolatele e fatele saltare nel sugo di vongole e ceci aggiungendo, se necessario, un po' di acqua dei ceci e servite con altro prezzemolo tritato e una macinata di pepe.

SEMIFREDDO DI MORETTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

5 tuorli – 85 g di panna – 25 ml di anice – 50 ml di rum – 25 ml di Cognac – 1/2 limone non trattato – 30 g di zucchero – 2 g di gelatina in fogli – chicchi e polvere di caffè

1 Mettete a bagno la gelatina per 10 minuti, scolatela e strizzatela. Montate i tuorli in una ciotola. Mescolate in un pentolino, a fuoco basso, i 3 liquori, lo zucchero e la scorza del limone, portate a bollore e cuocete 3-4 minuti. Mettete da parte 4 cucchiaini del mix e versate il resto sui tuorli continuando a montare finché avrà raggiunto la temperatura ambiente. Sciogliete la gelatina in poca acqua tiepida e mescolatela al composto.
2 Montate la panna e unitela al resto mescolando delicatamente. Versate il composto in 4 stampini monodose e metteteli in freezer per 3 ore. Al momento di servire, sformate i semifreddi e guarniteli con chicchi e polvere di caffè e il mix di liquori (la Moretta) tenuto da parte.

TACCUINO DI VIAGGIO

Osteria della Peppa

Via Vecchia 8, Fano, t. 0721 823904
LOOK D'ANTAN PER IL LOCALE CHE HA OSPITATO IL NOSTRO SERVIZIO. IN CARTA SONO DA CITARE ANCHE IL CARPACCIO DI POLPO CON OLIVE DI CARTOCETO E LE VONGOLE ALLA PORETTA.

Almare

Via R. Ruggeri, Fano, tel. 0721 969727
TRA I SUOI PIATTI INNOVATIVI, SGOMBRO A BASSA TEMPERATURA SU COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE, RAVIOLI DI PESCATRICE CON GUANCIALE CROCCANTE E BRODETTO RIVISITATO.

Il Galeone

P.le Amendola, 2, Lido di Fano, t. 0721 823146
LA TRADIZIONE REINTERPRETATA: TARTARE DI MUGGINE CON LATTE DI COCCO, LIME E CIPOLLA MARINATA, ROMBO CHIODATO ALL'AGLIO NERO E MELANZANE.

La Taverna dei Pescatori

P.le Calafati 1/2, Lido di Fano, tel. 0721 805364
SARDONCINI ALLA SCOTTADITO, VONGOLE IN PORCHETTA, FRITTO DI PARANZA, PESCI IN GUAZZETTO.

Trattoria Maria

Via IV novembre 86, Fano, tel. 0721 808962
SE LE BARCHE NON ESCONO, MARIA CHIUDE. MA VALE LA PENA TENTARE PER IL SUO PESCE CON POLENTA AL SUGO E VONGOLE ALLA PORETTA.

Boutique del Gusto

Viale Cairolì, Lido di Fano
DAL PANE AI MARITTOZZI, FINO ALLA CRESCIA DI PASQUA.

Il Buongusto

Via Cavour 67, Fano
SELEZIONE DI ETICHETTE, PREPARATI PER LA MORETTA, CONFETTURE, CONFETTI E CIOCCOLATO.

Cantina Di Sante

Loc. Carignano 89/c, Fano
UNA DELLE 9 CANTINE CHE VINIFICANO BIANCHELLO D'AUTORE.

L'alchimista

Via Arco d'Augusto 4, Fano (Pu)
SELEZIONE DI BIONDE ARTIGIANALI DI APECCHIO, CITTÀ DELLA BIRRA.

Il caffè del Pasticciere

Via Costituzione 8 e via Rainerio 1, Fano
LABORATORIO E CAFFETTERIA CON DOLCI TIPICI E NUOVE CREAZIONI.

CONIGLIO IN PORCHETTA

Massaggiate con sale e pepe l'interno e l'esterno di un coniglio da 1 kg. Distribuite gli spicchi di 1 testa d'aglio, 1 rametto di finocchietto selvatico fresco e 100 g di lardo macinato dentro e fuori dal coniglio e richiudetelo con lo spago da cucina. Versate 1/2 bicchiere d'olio in una teglia e adagiatevi la carne farcita. Infornate a 170° per 40 minuti, quindi estraete la teglia, versate un bicchiere di vino bianco e girate il coniglio. Continuate a cuocere per altri 20 minuti sempre in forno. Tagliate a pezzi e servite con il fondo di cottura.



La facciata della Chiesa di San Silvestro, nella piazza principale di Fano, risalente al XII secolo: è conosciuta anche come Madonna di Piazza per il dipinto secentesco collocato sull'altare maggiore. In basso, a sinistra: Filippo Ravagli, titolare della Taverna dei Pescatori.



SEMIFREDDO
DI MORETTA





BUONA CUCINA, GUSTOSA IRONIA
E TANTA VOGLIA DI STARE INSIEME.
SONO GLI INGREDIENTI DI QUESTO
MENU DI FESTA PREPARATO
DAL COMICO BOLOGNESE
CON LA SUA FAMIGLIA

testo di Laura Maragliano, servizio a cura di Barbara
Roncarolo, ricette della famiglia Bicocchi, foto di Beatrice
Pilotto, styling di Table Top, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Pasqua a casa di **Vito**



Sopra: "Bello ciao", uno spettacolo di Vito sulla Resistenza. In basso a destra Vito ne *Al dutaur di mat*. Sotto, con il direttore di Sale&Pepe, Laura Maragliano. Sulla parete locandine teatrali.



M

i aveva invitato per Natale dicendomi: "Dai vieni che ti faccio assaggiare i sabbadoni di mia mamma". Ci eravamo incontrati a

ottobre dello scorso anno per l'inaugurazione del Museo della Mortadella a Bologna e in quell'occasione Vito aveva rallegrato la platea degli ospiti con divertenti aneddoti sul famoso salume che, messo tra due fette di pane, era il compagno di viaggio di tutti quelli, lui compreso, che salivano sull'autobus per andare in fabbrica.

segue >



A sinistra Laura con Vito e i suoi. Sopra Vito e Maria Pia Timo nella commedia sulla nascita del libro di Pellegrino Artusi

ZAMPETTI DI MAIALE PRESSATI
pag. 66



CREMA DI ASPARAGI E PARMIGIANO CON UOVO POCHÉ
pag. 66



Nessun panino giungeva a destinazione, ma finiva prima lasciando solo la scia del profumo della “Bologna”. “Mia nonna preparava la gamella per tutti, dentro c’era un pranzo curato e pieno d’amore, ogni giorno diverso. Cucinare, nella mia famiglia, è sempre stato al centro di ogni cosa”. Così Stefano Biccocchi, in arte Vito, è diventato un gourmet e un cuoco eccellente oltre che un bravissimo attore comico. Perché dopo il diploma all’Itis di Bologna (“Non avevo mica voglia di studiare”) e un po’ di lavoro in fabbrica Stefano ha seguito la passione del palcoscenico formandosi alla scuola di Alessandra Galante Garrone e far ridere per lui è divenuto naturale come cucinare. Lo so, ho divagato, ma quando si parla di Vito succede. Riprendo il filo della storia per dirvi che non sono andata a trovarlo a Natale ma in vista di Pasqua.

Non ho assaggiato i sabbadoni (dolcetti natalizi di sfoglia, ripieni di castagne, mostarda di pere e mele, uvetta e cacao, poi fritti e infine intinti in una bagna mista di saba, acqua di cottura delle castagne e Alchermes) ma molto, molto altro. Sono salita sulla mia auto e sono arrivata a San Giovanni in Persiceto, un paese emiliano dal carattere vivace e generoso, dove ero già stata senza sapere che qui abita la famiglia Biccocchi. Ad attendermi, a casa dei suoi, Vito con tanto di grembiule, Nana e Pisola, madre e figlia, due bassotti “original” nel fisico e nell’animo e i pezzi forti della giornata Paola anni 85, Roberto 84 e Lorenzo 27: rispettivamente madre, padre e nipote dell’attore. Mi sono ritrovata dentro *Vito con i suoi*, la sitcom di autentica cucina emiliana in onda dal 2013 su Sky



A sinistra: nella tavola di Pasqua il segnaposto è un uovo sodo con l'iniziale del commensale. Sotto: Vito con babbo Roberto



CANNELLONI DI CRESPELLE ALLE RAPE ROSSE

pag. 66



Gambero Rosso, questa volta fatta solo per me. Molti di voi avranno presente la piccola cucina di casa Bicocchi dove, dice Vito, “quando arriva la troupe del Gambero quasi non ci stiamo”. I profumi del timballo di tagliatelle erano nell’aria e il ragù troneggiava in una pentola di rame. Qui non c’è copione, basta guardarsi negli occhi per capirsi. Mamma Paola è la regina dei dolci che sforna da un magico quaderno di ricette e, mentre padre e figlio palleggiano come a ping pong fra attrezzi e ingredienti, lei riassetta, sistema, rassicura.

Roberto, infaticabile e tenace, ex cuoco ora in pensione, è il Babbo con la B maiuscola: “Giriamo 12 puntate ogni 2 mesi, 5 giorni di ripresa dalla mattina alla sera”, dice Vito, che in famiglia è solo Stefano. “E lui non è mai stanco”. *segue >*

MENU

Zampetti di maiale pressati

PER FARE QUESTO SALAME DOMESTICO ROBERTO USA UN CILINDRO D'ACCIAIO

Cannelloni di crespelle alle rape rosse

VITO FA LE CRÊPE IN ANTICIPO E LE CONSERVA NELLA PELLICOLA

Timballo di tagliatelle

PER IL BABBO IL RAGÙ FATTO IL GIORNO PRIMA È ANCORA PIÙ BUONO

Crema di asparagi con uovo poché

LORENZO CUOCE LE UOVA NELLA PELLICOLA RESISTENTE AL CALORE

Filetto di capriolo con purè di topinambur

VITO SUGGERISCE DI CUCINARE IL PURÈ PRIMA E LA CARNE SOLO ALL'ULTIMO

Dolce friabile al torrone

GOLOSISSIMO: È LA SPECIALITÀ DI MAMMA PAOLA



FILETTO DI CAPRIOLO
CON PURÈ DI TOPINAMBUR

pag. 67



TIMBALLO
DI TAGLIATELLE

pag. 67

Come nella miglior tradizione emiliana, a casa Bicocchi le tagliatelle di pasta fresca all'uovo sono verdi e bianche. E, prima di diventare il ripieno del timballo, sono condite con il ragù di carne, rigorosamente fatto con concentrato di pomodoro e piselli.





Da sopra, in senso orario: Vito mostra a Laura uno dei suoi libri; mamma Paola porta in tavola il dolce; il giallo culinario *Buono da morire*, i libri *È pronto in tavola* e *Vito con i Suoi*.



DOLCE FRIABILE
AL TORRONE

pag. 67

Roberto, mi spiace per Vito, ruba la scena con la sua aria sorniona, cattura e coinvolge soprattutto quando poi le discussioni tra padre e figlio si accendono. Per esempio sul "sale dello zingaro", un mix di sale grosso, salvia, alloro, rosmarino, aglio, pepe nero, buccia di limone e/o arancia in proporzioni segrete (che ho ricevuto in omaggio) e la cui storia diventa sfottò tra i due: "Babbo non è vero che c'era di mezzo uno zingaro, l'hai inventato tu". "Ti dico di no, è vero", risponde l'altro con quella cadenza emiliana che fa impazzire perché riporta al cibo, al Lambrusco e a tutti i prodotti di questa terra. Altro tema caldo è il "cannone di Saddam", inventato da Roberto, pesantissimo, per produrre il salame di zampetti di maiale, bolliti, sfaldati e poi pressati, appunto, nel "cannone".

"Gli altri attrezzi", dice Vito "il babbo li compra nei negozi dove vendono tutto a 1 euro e non durano" e di rimando si sente rispondere: "Lo dici

tu. Funzionano benissimo". Tra i battibecchi e le ricette di tradizione si muove Lorenzo, il nipote diplomato cuoco all'istituto alberghiero. È lui che ha portato a casa strumentazioni moderne e piatti innovativi come la crema di asparagi e parmigiano con uovo pochè che ho gustato come antipasto. "Lui è il futuro, i nonni gli insegnano le ricette di tradizione e io mi faccio coinvolgere a sperimentare".

Oggi Vito dopo un lungo periodo a Bologna è tornato a vivere vicino ai suoi a San Giovanni in Persiceto, dove è nato il 23 dicembre in piazza Betlemme, fatto che in lui suscita ilarità. Il calore di una famiglia affiatata e tanto buon cibo hanno caratterizzato questo pranzo pasquale chiuso da un goloso semifreddo di torrone e amaretti. Tornerò a trovare Vito in teatro nell'autunno prossimo per il suo nuovo spettacolo *La felicità è un pacco*. Ma, soprattutto, devo ancora assaggiare i sabbadoni.

ZAMPETTI DI MAIALE PRESSATI

MEDIA
PER 20 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
120 CAL/PORZIONE

3-4 zampetti di maiale (circa 1 kg)
– 1/2 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano con le foglie – sale – pepe nero

1 Sbucciate la cipolla, raschiate e lavate la carota e lavate il sedano; tagliate a pezzetti tutte le verdure e trasferitele nella pentola a pressione. Lavate gli zampetti, asciugateli ed eliminate eventuali peli, passandoli sulla fiamma. Mettete gli zampetti nella pentola a pressione con le verdure, versate un dito d'acqua e chiudete la pentola a pressione. Quando inizia il fischio, abbassate la fiamma e cuocete per 90 minuti.

2 Sgocciolate bene gli zampetti, prelevate la polpa ed eliminate gli ossicini. Condite la polpa con sale e pepe e trasferiteli in uno stampo da plum cake di 1 litro di capacità, copritelo con carta da forno, ponetevi sopra un peso e lasciate in frigo a rassodare per almeno un'ora (per questa operazione il papà di Vito utilizza un apposito cilindro di acciaio e due pesi in misura).

3 Sformate gli zampetti pressati, tagliateli a fettine sottilissime e servitele a piacere su grissini o crostini di pane caldo.

CREMA DI ASPARAGI E PARMIGIANO CON UOVO POCHÉ

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
405 CAL/PORZIONE

400 g di asparagi – 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 80 ml di panna – 4 uova – 8 fettine di pancetta stesa – olio extravergine d'oliva – 1 spicchio d'aglio – brodo – sale – pepe

1 Eliminate la parte finale e legnosa degli asparagi, lavateli e, aiutandovi con il pelapatate, raschiate via la parte più dura del gambo. Tagliate le punte degli asparagi, mettetele da parte e riducete a rondelle i gambi. Fate rosolare lo spicchio

d'aglio in una padella con un filo d'olio, finché risulta dorato, eliminatelo e cuocete i gambi per 10 minuti, unendo, se necessario, poco brodo. Frullateli con il mixer, fino a ottenere un purè liscio.

2 Scaldate la panna, quando giunge a ebollizione spegnete, aggiungete il parmigiano e fatelo sciogliere mescolando. Unite poco più di metà di questo composto al purè di gambi di asparagi, regolate di sale e pepate. Tenete il tutto in caldo.

3 Mettete su una placca, foderata con carta da forno le fettine di pancetta e cuocetele nella parte alta del forno a 180° per circa 10 minuti, o finché saranno croccanti, girandole a metà cottura.

4 Ritagliate 4 quadrati di pellicola per alimenti resistente al calore, in modo che debordino da un normale bicchiere. Disponete il primo quadrato di pellicola nel bicchiere, sgusciatevi dentro un uovo e sigillate bene il pacchettino con spago da cucina. Procedete allo stesso modo con le uova rimaste. Immergete i pacchetti in acqua in leggera ebollizione e fate cuocere per 2-3 minuti. Intanto scottate le punte degli asparagi per 1 minuto in acqua bollente salata.

5 Disponete nei piatti la crema di parmigiano e asparagi; eliminando la pellicola, mettete al centro di ciascun piatto un uovo poché, completate con le punte di asparagi, la crema di panna e parmigiano rimasta, la pancetta croccante a pezzetti, una macinata di pepe e un pizzico di sale e servite.

CANNELLONI DI CREPPELE ALLE RAPE ROSSE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 45 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

1 rapa rossa (barbabietola) al forno già sbuccata – 3 uova – 150 g di farina 00 – 5 dl di latte – 40 g di burro – 200 g di passata di pomodoro – olio extravergine d'oliva – noce moscata – sale
per il ripieno 100 g di spinaci lessati – 500 g di ricotta romana – 150 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 uova – 1 spicchio

d'aglio – prezzemolo – noce moscata – sale – pepe
per la besciamella 50 g di burro – 30 g di farina – 5 dl di latte – noce moscata – sale – pepe

1 Scaldate un filo di olio e 10 g di burro in una padella, versate la passata di pomodoro e cuocete a fuoco dolcissimo per circa un'ora.

2 Sgusciate le uova in una ciotola, unite un pizzico di sale e sbattetene leggermente con una frusta; poco alla volta incorporatevi la farina setacciata, il latte e una generosa grattata di noce moscata; sbattete ancora con la frusta, fino a ottenere una pastella liscia. Frullate la rapa rossa con il burro morbido rimasto, fino a ottenere una crema omogenea. Unitela alla pastella, mescolate e fate riposare 30 minuti.

3 Preparate il ripieno: tritate gli spinaci lessati e ben strizzati e mescolateli in una ciotola con le uova, la ricotta, il parmigiano, l'aglio e il prezzemolo tritati, la noce moscata, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

4 Per la besciamella: in una casseruolina, sciogliete il burro, unite la farina tutta in una volta, mescolate e poi versate il latte caldo, continuando a mescolare con una frusta. Regolate di sale, pepate, profumate con la noce moscata e cuocete per 10 minuti, fino a ottenere una besciamella cremosa. Spegnete il fuoco e tenetela da parte.

5 Scaldate una larga padella antiaderente con un filo d'olio, prelevate un mestolino di pastella, versatelo nella padella e fatela ruotare, per distribuire il composto in modo da ottenere una crêpe uniforme, fate cuocere circa 2 minuti per lato, poi trasferitela su un piatto. Proseguite facendo le crespelle, fino a esaurire la pastella.

6 Farcite ogni crêpe con il composto di spinaci, arrotondatele e trasferitele in una pirofila. Coprite i cannelloni ottenuti con 2/3 della besciamella. Mescolate la besciamella rimasta con la passata di pomodoro preparata e distribuite questo composto sui cannelloni. Infornate in forno già caldo a 180° nella parte alta circa 15 minuti. Sfornate, lasciate riposare 1 minuto e servite.



TIMBALLO DI TAGLIATELLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 55 MINUTI
880 CAL/PORZIONE

500 g di tagliatelle fresche all'uovo bianche e verdi – 2 rotoli di pasta sfoglia – 1 tuorlo – burro – olio extravergine di oliva – sale
per il ragù 300 g di carne di manzo macinata – 150 g di pancetta dolce – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cipolla – 100 g di concentrato di pomodoro – 100 g di piselli freschi già sgranati (vanno bene anche surgelati) – 1/2 bicchiere di vino bianco – poco brodo di carne – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la besciamella 30 g di farina – 50 g di burro – 5 dl di latte – noce moscata – sale – pepe

1 Per il ragù, fate sciogliere la pancetta tritata in una casseruola, unite un filo d'olio, il sedano, la carota e la cipolla tritati e fateli appassire. Aggiungete la carne, fatela rosolare, irroratela con il vino e fatelo evaporare. Unite il concentrato di pomodoro, coprite e fate sobbollire a fuoco dolce per 2 ore, aggiungendo, se occorre, qualche cucchiaio di brodo; regolate di sale e pepate. Unite i piselli e cuocete per altri 15 minuti.
2 Per la besciamella, sciogliete il burro, unite la farina, mescolate, versate il latte caldo, salate, pepate, profumate con la noce moscata, cuocete fino a ottenere una besciamella cremosa e fate riposare. Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele al dente, conditele con un filo d'olio e poi con besciamella e ragù.
3 Imburrate uno stampo di 20 cm di diametro, foderatelo con un rotolo di sfoglia, facendolo debordare e trasferitevi le tagliatelle. Coprite con l'altro rotolo di sfoglia e arrotolate la pasta che deborda, formando un

cordoncino. Spennellate il timballo con il tuorlo sbattuto e cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti, finché la sfoglia sarà dorata.

FILETTO DI CAPRIOLO CON PURÈ DI TOPINAMBUR

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA DA 1 ORA E 45 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

1 filetto di capriolo (circa 300 g) – 200 g di topinambur – 3 dl di latte – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cucchiaino di amido di mais – 1 bicchiere di vino bianco – 1 bicchierino di olio di semi di mais – olio extravergine d'oliva – burro – sale grosso – sale aromatico (sale dello zingaro o sale con erbe profumate miste) – sale – pepe

1 Sbucciate i topinambur, tagliateli a pezzetti, metteteli in una casseruola con il latte e fate sobbollire per 20-30 minuti, finché saranno morbidi.
2 Pulite il sedano e la carota e tagliateli a tocchetti. Ritagliate dal filetto eventuali pezzetti di grasso e i lembi di carne che rendono il filetto irregolare, poi massaggiatelo con il sale aromatico.
3 Trasferite i ritagli di carne e di grasso in una casseruolina con un filo d'olio extravergine d'oliva e 10 g di burro e fateli rosolare per 2-3 minuti, unite 1 bicchiere di acqua, il sedano e la carota e fate sobbollire per 10 minuti. Filtrate il brodo ottenuto con un colino, versatelo nuovamente nella casseruolina e fatelo sobbollire per 10 minuti, per ridurlo della metà.
4 Trasferite i topinambur con 2/3 del latte di cottura in una ciotola a bordi alti e frullate con il mixer, fino a ottenere una crema omogenea. Regolate di sale, pepate e unite a filo l'olio di semi, frullando e muovendo il mixer su e giù, fino a ottenere un purè liscio.

5 Scaldate in una casseruola a bordo spesso 30 g di burro e un filo d'olio, unite il filetto e fatelo rosolare bene su tutti i lati per circa 5 minuti. Sfumate con il vino, fate evaporare e proseguite la cottura per 10-15 minuti, rigirando il filetto di tanto in tanto. Spegnete il fuoco e fate riposare la carne su un tagliere. Versate il fondo di cottura nella casseruolina con la riduzione di brodo, sciogliete l'amido di mais in un bicchierino di acqua, versatela nella casseruolina e mescolate 2 minuti a fuoco dolce, fino a ottenere una salsa vellutata.
6 Trasferite nei piatti il purè di topinambur e la carne a fette di 2 cm di spessore e completate con la salsa e un pizzico di sale grosso.

DOLCE FRIABILE AL TORRONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA NESSUNA
470 CAL/PORZIONE

5 dl di panna fresca – 200 g di amaretti – 5 cucchiaini di zucchero – 4 tuorli d'uovo – 200 g di torrone duro

1 Versate 2,5 dl di panna fredda in una ciotola e montatela a neve ferma con le fruste elettriche. Unite gli amaretti sbriciolati e mescolate delicatamente con una spatola. Trasferite il composto in uno stampo da plum cake di 21 cm di lunghezza, compattandolo con il dorso di un cucchiaio. Fatelo rassodare in freezer per 20 minuti.
2 Intanto montate i tuorli con 4 cucchiaini di zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, tirate fuori lo stampo dal freezer, distribuitevi il composto di tuorli e rimettete in freezer per 15 minuti.
3 Tritate il torrone con un coltello, fino a ottenere una granella grossolana. Montate anche la panna rimasta con lo zucchero rimasto, distribuitela nello stampo, livellandola con un cucchiaio, completate con la granella di torrone e lasciate solidificare in freezer per 4 ore.
4 Tirate fuori il dolce 10 minuti prima di offrirlo, sformatelo, rovesciandolo su un piatto da portata e servite subito.



Gli accessori, le casseruole e gli stampi utilizzati in cucina sono di casa Bicchieri. In tavola, in tutto il servizio, piatti e posate Tescoma, accessori e tessuti Coincasa e Zara Home; fiori realizzati da Carbognin Fiori, Milano. Indirizzi a pagina 106

BERE GIUSTO

La linea precisa e la successione delle ricette delineano il compito dei vini. Cominciamo con un Frizzante Naturale a base di Pignoletto che contrasta l'unto degli zampetti e lascia esprimere la cremosità dei cannelloni; il timballo vuole un rosso a base di Cabernet Sauvignon, sempre originato nei Colli Bolognesi, ideale sulla finezza del capriolo. Un calice di un distillato di albicocche per il dessert.

Cerasuolo

DI VITTORIA

VINO DI ECCEZIONALE
VERSATILITÀ, NASCE DAL
FRESCO E SANGUIGNO NERO
D'AVOLA UNITO AL
FRAPPATO DAI PROFUMI
SOTTILI E TANNINI
SORPRENDENTI. PERFETTO
CON LA CUCINA
MEDITERRANEA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi,
ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Piatto ovale di Broste
Copenhagen.
Indirizzi a pagina 106

l'abbinamento

QUESTO PIATTO PROPONE UNA SITUAZIONE CLASSICA: DA UN LATO IL GUSTO INTERO E PRIMORDIALE DEI MOLLUSCHI CHE SI FONDE CON LA SALSA E VI RILASCI LA COMPONENTE PIÙ INTENSA; DALL'ALTRO I CANNELLINI E LA LORO INCLINAZIONE AD ASSORBIRE. RESTA AL VINO IL COMPITO DI ACCENDERE QUESTA RELAZIONE E DARLE IL RITMO GIUSTO. ECCELLENTI ALCUNE VERSIONI DEL CERASUOLO DI VITTORIA, COME IL GROTTA ALTE CHE OFFRE UNO SPICCATO POTERE DI CONTRASTO, PERFETTO QUANDO IL CONDIMENTO È ABBONDANTE. COSÌ COME IL CERASUOLO DI GULFI CHE SEGUE LA NATURA CEDEVOLE DEI MOSCARDINI E SI MIMETIZZA NEL GUSTO DELL'INSIEME. E INFINE QUELLO DI MANENTI CHE DÀ RESPIRO ALLE SENSAZIONI MEDITERRANEE DELL'INSIEME.

MOSCARDINI IN SALSETTA
CON CANNELLINI

pag. 72

Si produce intorno al comune di Vittoria, in provincia di Ragusa. Qui il vitigno Nero d'Avola, diffuso in diverse zone della Sicilia, si congiunge con il vitigno Frappato, proprio di quest'angolo sud orientale della regione. Le due varietà, vinificate separatamente, si uniscono poco dopo in un "taglio" di vini e insieme donano il Cerasuolo di Vittoria. Il nome evoca il rubino chiaro della buccia e del succo delle ciliegie.

La storia di questo Cerasuolo risale al 1606, quando Vittoria Colonna Henriquez, contessa di Modica, incentivò la produzione del vino concedendo privilegi a tutti coloro che avessero piantato vigne. In questo modo favorì l'espansione

della viticoltura nelle varie contrade del territorio. Ne sono testimoni i bagli e i palmenti tuttora disseminati nella parte più interna della campagna iblea. Il vino veniva esportato in tutto il Mediterraneo e annunciato come il migliore tra quelli "da pasto" di tutta la Sicilia.

La denominazione di origine comprende, oltre a Vittoria, altri tredici comuni dei quali nove per la dizione "Classico" tra le provincie di Ragusa, Caltanissetta e Catania. Il terroir è tra i più interessanti del Mediterraneo: la superficie della terra è rossa e ricca di ferro e nel sottosuolo vive il calcare bianco scintillante il cui segreto risiede nella capacità di conservare e cedere l'acqua quando necessario. *segue >*

SPAGHETTONI VERDI CON PISELLI, GUANCIALE, SALSICCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 1 uovo – 70 g di spinaci lessati – 200 g di piselli sgranati – 30 g di guanciale a fette – 100 g di salsiccia – 2 dl di brodo vegetale – 1 scalogno – 40 g di pecorino semistagionato – sale – pepe

1 Tritate gli spinaci, disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite al centro l'uovo e gli spinaci e iniziate a impastare con una forchetta, partendo dal centro e incorporando man mano la farina dai bordi. Impastate poi con le mani per 5 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 30 minuti.

2 Tritate il guanciale, rosolatelo in una padella senza condimento, aggiungete lo scalogno sbucciato e tritato e la salsiccia privata del budello e sbriciolata, poi cuocete per 5 minuti. Unite i piselli e il brodo a temperatura ambiente e proseguite la cottura su fiamma bassa, con la padella coperta, fino a quando i piselli saranno cotti.

3 Stendete la pasta con l'apposita macchinetta fino a ottenere sfoglie spesse 3 mm, passatele nel rullo per i tagliolini, poi stendeteli sulla spianatoia leggermente infarinata. Cuoceteli in acqua salata in ebollizione, scolateli al dente, conditeli con il sugo di piselli e una macinata di pepe e serviteli con il pecorino grattugiato con una grattugia a fori grossi.



l'abbinamento

LA PASTA ALL'UOVO È UN'OCCASIONE PER MISURARE LA VERSATILITÀ DI UN VINO, DAL MOMENTO CHE SI RICHIEDE UN PIZZICO DI SENSAZIONE SGRASSANTE IN PIÙ, MA ANCHE DI CONSERVARE UN APPROCCIO RISPETTOSO DELLA TATTILITÀ, PER QUANTO LA RICETTA OFFRA DIVERSE FONTI DI UNTUOSITÀ. IL CERASUOLO DI POGGIO DI BORTOLONE VA BENE SE, PER CIASCUNA FORCHETTATA, AMIAMO

SENTIRE CIASCUN INGREDIENTE IN UNA DISTINTA FRAGRANZA. A CHI AMA UN GUSTO NEL QUALE I DIFFERENTI PIANI SI CONFONDONO, CONSIGLIAMO LA TENSIONE DEL CERASUOLO DI TENUTA DI BASTONACA. UN'ELABORAZIONE VOLTA A PRIVILEGIARE LA COMPONENTE VEGETALE DELLA RICETTA SI GIOVA DELLE FRAGRANZE LINFATICHE DEL MASKARIA.

Questa è prerogativa fondamentale, ora che le precipitazioni sono diminuite e le temperature sono in aumento. Intimamente legato alla terra è l'impianto ad alberello: la vite assume quasi la dignità di un albero, con la sua resistenza e l'abilità di produrre pochi e ricchi frutti. Poi c'è il clima, mitigato dal mare e sempre ventilato, perfetto per la coltivazione della vite, in particolare a un'altitudine compresa tra i 200 e i 350 metri dove sono situati i vigneti della zona "Classica". Infine c'è l'energia dei vicini Monti Iblei, altopiano calcareo-marnoso, bianco e conchigliifero del Miocene, inciso da numerosi fiumi e torrenti che hanno generato delle celebri "cave".

Non è un caso che proprio la piana di Vittoria affacciata sul Canale di Sicilia, in provincia di Ragusa, sia così fertile e celebre per l'agricoltura in serra. E infatti proprio qui, nella "città delle primizie", si trova il più grande mercato ortofrutticolo d'Italia.

Le condizioni pedoclimatiche di questi luoghi conferiscono al Nero d'Avola una particolare eleganza: è fresco e sanguigno, eppure non rinuncia alla sua generosità e al potere colorante delle bucce. Il vitigno Frappato è più tardivo, la vendemmia si svolge in ottobre inoltrato, il suo liquido ha un colore chiaro, profumi sottili e una fisionomia longilinea, dotata di tannini sorprendenti.

INVOLTINI AGGRASSATI CON OLIVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

500 g di fesa di vitello tagliata a fettine sottili – 40 g di pangrattato – 80 g di caciocavallo – 40 g di olive taggiasche denocciolate – 30 g di pinoli – 1 cipolla bionda – 1 dl di vino bianco – 400 g di pomodori pelati – 1 rametto di menta – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Riunite nel mixer il pangrattato con il caciocavallo tagliato a dadini, le olive, i pinoli, una presa di sale e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

2 Stendete le fette di carne su un foglio di carta da forno, cospargetele con il trito preparato, arrotolatele e legatelo con più giri di spago da cucina. Sbucciate e tritate finemente la cipolla.

3 Scaldate 4 cucchiaini di olio in una grossa padella, unite gli involtini, rosolateli rigirandoli su tutti i lati, unite il trito di cipolla e sfumate con il vino. Lasciatelo evaporare, regolate di sale, unite i pomodori spezzettati, 1 dl di acqua bollente e proseguite la cottura per 15 minuti. Eliminate lo spago e insaporite gli involtini con una macinata di pepe e alcune foglioline di menta.

A sinistra, ciotola di Luca Pedone per ClayLab.
Indirizzi a pagina 106

Il risultato della loro unione è un originale equilibrio degli opposti, dal quale nasce un vino di eccezionale versatilità. La cucina mediterranea è l'ambito ideale per accostare i caratteri salienti del Cerasuolo di Vittoria: la fragranza delle erbe aromatiche si unisce alla carnalità delle olive e del cioccolato. In bocca la freschezza e i tannini fini creano un legame con la sensazione salina e allungano il sapore in un epilogo iodato.

Le versioni più semplici si abbinano alla cucina vegetariana, ancora meglio se presente il pomodoro. I primi piatti trovano nel Cerasuolo un ministro affidabile anche quando sono delicati. Si possono fare accostamenti riusciti



l'abbinamento

LA TENTAZIONE SAREBBE DI "ATTACCARE" IL CIBO PER GOVERNARE SUBITO LA COMPLESSA SENSAZIONE GRASSA SCATURITA DALLA COMBINAZIONE DEGLI INGREDIENTI E DALLA COTTURA. TUTTAVIA SAREBBE UN PECCATO, PERCHÉ NON POTREMMO GODERE DEL SENSO AUTENTICO DEL PIATTO. PER QUESTO MOTIVO IL CERASUOLO DI VITTORIA RIVELA QUI TUTTA LA SUA

VOCAZIONE GASTRONOMICA: QUELLO DI COS'HA I GRADI PER DEDICARSI ALLA PERSISTENZA GUSTATIVA CHE OGNI BOCCONE LASCIA DOPO LA DEGLUTIZIONE. IL JUDEKA È DINAMICO E DIVERTE PER COME COLPISCE E AVANZA SENZA SOFFERMARSI TROPPO SULLE SFUMATURE, A DIFFERENZA DEI PORTELLI CHE DEVE LA PERFEZIONE SUL PIATTO ALLA SUA INESORABILE PROGRESSIONE.

con ricette d'intonazione campestre a base di legumi, ortaggi o ancora con prodotti da forno tipici come le "scacce". Le versioni ambiziose accompagnano la carne bovina e suina cotta alla griglia e il pollame nobile cucinato nel tegame. Così i formaggi importanti del sud est siciliano, dal Ragusano alla provola iblea fino ai pecorini stagionati, sono accolti dai Cerasuolo Classico maturi e ottenuti dai vigneti più vecchi.

le nostre scelte

9 bottiglie scelte privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Cerasuolo di Vittoria Grotte Alte
Az. Agr. Arianna Occhipinti, Vittoria (Rg), 333 6360316, € 45 - L'essenzialità gustativa e un tannino sottile sostengono un portamento raffinato, adatto a seguire elaborati piatti di pesce al pomodoro.



Cerasuolo di Vittoria Docg Cantina Gulfi, Chiaramonte Gulfi (Rg), 0932 921654, € 15 - Si distingue per l'interpretazione leggiadra, l'aura mediterranea, i profumi di frutta ed erbe e ha un sapore vivido e disteso, il migliore per la pizza alla marinara.



Cerasuolo di Vittoria 2013 Docg Az. Agr. Manenti, Scicli (Rg), 0932 938006, € 19 - Gli accenti di amarena e lampone si fondono con quelli minerali; dal sapore emerge limpida la sensazione salina che bene si accosta alla zuppa di lenticchie.



Cerasuolo di Vittoria Classico
Az. Agr. Poggio di Bortolone, Gulfi (Rg), 349 3424507, € 14 - La nota di prugna si confonde con quella di ciliegia, il sapore è deciso pur con tannini avvolgenti; è perfetto con la pasta alla Norma, in particolare con la ricotta salata.



Cerasuolo di Vittoria Docg Tenuta Bastonaca, Vittoria (Rg), 348 6674177, € 15 - Le vigne ad alberello sono nella zona di vocazione che dà il nome all'azienda; qui nasce un Cerasuolo caldo e verace, la sua severità eccelle sulle busiate al sugo d'agnello.



Cerasuolo di Vittoria Maskaria Terre di Giurfo, Licodia Eubea (Ct), 335 6238909, € 14 - È prodotto in provincia di Catania, a 500 metri di altitudine che conferisce al vino profumi eterei e sapori asciutti, destinati alle salsicce alla griglia.



Cerasuolo di Vittoria Delle Fontane
COS, Vittoria (Rg), 0932 876145, € 35 - L'espressione di questo vino biologico è ambiziosa, un po' condizionata dalla maturazione nelle botti di rovere; ben si accosta alla faraona alle olive.



Cerasuolo di Vittoria Docg Judeka Soc. Agr. Caltagirone (Ct), 327 3997298, € 10 - La sinergia tra la delicatezza del Frappato e la forza del Nero d'Avola crea un Cerasuolo dal tono terragno e sincero, da servire a 14° su un misto di carni alla brace.



Cerasuolo di Vittoria Az. Agr. Portelli, Vittoria (Rg), 0932 981424, € 22 - Qui sono evidenti sentori di frutti rossi e di grafite; il sapore mostra equilibrio e una lunghezza di rilievo, da provare sugli sfilacci di manzo con salsa barbecue.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

Per il sommelier che è in voi il Cerasuolo di Vittoria è delineato da una fisionomia agile e scattante, perciò vale la pena servirlo a non più di 16°, meglio ancora intorno ai 14°. Se ne avvantaggiano la finezza odorosa, che col vino più caldo verrebbe sovrastata

DALL'ALCOL, E LA VITALITÀ GUSTATIVA, SEMPRE GRATIFICATA DALLA FREDEZZA DELLA TEMPERATURA. IL CERSUOLO DI VITTORIA ESPRIME LE PROPRIE QUALITÀ QUANDO È BEVUTO GIOVANE, CON MASSIMO 5-7 ANNI DI AFFINAMENTO; LE AMBIZIOSE VERSIONI

OTTENUTE DAI VIGNETI PIÙ VECCHI POSSONO EVOLVERSI PER 15-20 ANNI E GENERARE UN'AMPIA COMPLESSITÀ. APRITE LA BOTTIGLIA AL MOMENTO DEL SERVIZIO E LASCIATE AL CALICE LA RESPONSABILITÀ DI AERARE IL LIQUIDO, COSÌ DA FARNE EMERGERE TUTTA LA BELLEZZA.



MOSCARDINI IN SALSETTA CON CANNELLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

600 g di moscardini puliti – 300 g di pomodorini ciliegia – 1 spicchio d'aglio – 300 g di fagioli cannellini lessati – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1 rametto di rosmarino – peperoncino piccante in scaglie – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate i moscardini, tagliate le sacche a tocchetti e separate i tentacoli. Sbucciate e schiacciate lo spicchio d'aglio, fatelo dorare in una casseruola con un filo d'olio, eliminatelo, unite i moscardini e rosolateli per 2-3 minuti.
2 Regolate di sale, versate il vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite i pomodorini tagliati a metà, il peperoncino, le foglioline di rosmarino tritate, 2 dl di acqua bollente e proseguite la cottura su fiamma bassa, con la casseruola coperta per 30 minuti.
3 Aggiungete i fagioli sciacquati e proseguite la cottura per altri 15 minuti, regolate di sale e servite.

LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE.
ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE
TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO

SCELTA DAI LETTORI

Lasagne ai carciofi

Gli strati non sono di sfoglia, ma di pane carasau, alternato a carciofi e formaggi. Questa ricetta di Sale&Pepe su Instagram ha registrato un record con 2500 like e oltre 60 mila visualizzazioni.



I REPOST DI SALE&PEPE

TRA I REPOST DI MAGGIOR SUCCESSO QUESTO MESE C'È LA FOTO DELLA NOSTRA LETTRICE BARBARA (@LEBU_QUIBIOUCUCINA) CHE HA PREPARATO LA NOSTRA CIAMBELLA DI POLENTA.



Più legumi, preferibilmente cereali integrali, tanta frutta e le varietà più disparate di ortaggi. Da circa un anno Giovanna, nota sui social come @lacuocaeclettica, ha aperto anche il blog lacuocaecletticaveg.com, con le ricette che raccontano la sua evoluzione alimentare e culinaria. I dolci e i prodotti da forno sono le sue specialità. Su Instagram abbiamo condiviso i suoi panini di pasta brioche con uvetta e cannella.



CUCINATO DA VOI

Le nostre ricette cucinate e postate dai lettori sono tante e bellissime! Qui: @penninonsolodolci, @nocheeseplease2019, @foodsktratch, @nicoletastefanesa.



OLTRE 3000 VISUALIZZAZIONI

CHEESE CAKE

Per il compleanno del fratello @sweetlife_manu ha cucinato il nostro dolce. L'abbiamo ricondiviso con i nostri follower. Un successo!



IN EVIDENZA

In diretta sui social

Siamo stati a casa Bicocchi, dove l'attore e comico Stefano, in arte Vito, ha cucinato per Sale&Pepe. Abbiamo postato sui social la diretta del backstage del servizio di pag. 60.

SFOGLIA fotografa condividi

QUANDO CUCINATE O TROVATE INGREDIENTI E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE, POSTATE LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM CON #FOODSTYLELOVERS E @SALEPEPE_IT



il buon miele italiano

Diego Pagani è presidente di Conapi (Consorzio Nazionale Apicoltori), la più grande cooperativa di apicoltori italiani, che riunisce 600 soci e 100mila alveari in tutto il Paese (più alcuni all'estero). La produzione di miele, in media di 2-3mila tonnellate all'anno, è per il 50% biologica; viene distribuita in gran parte con il marchio Mielizia (Cuor di miele è riservato alla catena NaturaSi). I prodotti apistici, miele, polline, pappa reale e propoli, sono realizzati tutti in Italia, con controlli molto rigorosi e totale assenza di contaminanti. Il miele non è pastorizzato e conserva intatto sapore, profumo e principi nutritivi.

Custode delle api

DIEGO PAGANI CI RACCONTA LA SUA VITA DI APICOLTORE E L'IMPORTANZA DI QUESTO MESTIERE. PER SALVAGUARDARE I PRODOTTI DELL'ALVEARE MA ANCHE LA VITA DEGLI INSETTI PIÙ PREZIOSI PER IL PIANETA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Claudio Nicolas Afonso Soria



CANNOLO DI MELANZANE
AL GORGONZOLA CON SALSA
AL MIELE DI SULLA

pag. 77



TARTELLETTA AL LEMON CURD
E MANDORLE TOSTATE
CON MIELE D'AGRUMI

pag. 78

“Gli apicoltori non sono proprio dei matti come li intendiamo tutti... ma hanno una luce negli occhi che tradisce un pizzico di follia...” scrive Diego Pagani nel suo libro *Ritratti di gente invisibile* (Pendragon) a loro dedicato. Perché allevare api e raccoglierne il miele è qualcosa di più di un mestiere: è una scelta di vita, faticosa, quasi una missione, che richiede passione, abnegazione, curiosità e voglia di sapere. Diego Pagani è apicoltore da 20 anni; prima era illustratore (suoi i disegni del libro) e sceneggiatore, e si dedicava alle api solo per hobby. Finché quel mondo l'ha preso e non l'ha più lasciato andare, racconta: ha creato la sua azienda, scegliendo il metodo biologico, è entrato in Conapi e oggi ha 1000 arnie sull'Appennino piacentino. Ma le radici della famiglia sono in Piemonte, sopra Domodossola: così, d'estate, Diego porta qualche alveare su quei monti, per produrre miele di castagno e di taglio di montagna. È la transumanza delle api (nomadismo), da cui nascono i mieli monoflora italiani. Dall'acacia

all'arancio, dal bosco al clementino, fino al coriandolo e al girasole, sono oltre 40, ognuno con aroma, colore e sapore diversi. Il prodotto meraviglioso dell'alveare.

Sentinelle della biodiversità

Ma, spiega Pagani, il valore delle api va oltre il miele. Raccogliendo il nettare, trasportano il polline di fiore in fiore, assicurano la riproduzione delle piante: sono dunque le principali custodi della biodiversità, necessaria alla vita sulla terra. D'altra parte, questi insetti così preziosi e così fragili, minacciati dai danni ambientali, non possono sopravvivere senza gli apicoltori, che le accudiscono senza recluderle, raccogliendo solo una piccola parte del miele che producono. Ecco perché il lavoro di questa “gente invisibile” è così importante.

Quando il latte fa la differenza, la differenza si sente

LA COOPERATIVA BRIMI
RACCOGLIE OGNI
GIORNO IL LATTE DAI
SUOI SOCI CONTADINI E
LO LAVORA IN GIORNATA
GARANTENDO PRODOTTI
SEMPRE FRESCHISSIMI

Questa storia accade in Alto Adige. Qui gli animali sono allevati in alta quota secondo natura e mangiano foraggio esclusivamente naturale. In un territorio ancora incontaminato, la cooperativa Brimi-Centro Latte Bressanone ha riunito vicino alla sua sede di Bressanone 1.100 soci contadini di montagna, con piccoli masi con in media una dozzina di bovine per stalla. Il latte è raccolto da Brimi con i propri automezzi e lavorato in giornata, con tecnologie all'avanguardia e utilizzando energie rinnovabili. Il latte selezionato per i prodotti Brimi è 100% Alto Adige senza OGM: latte di alta montagna, latte fieno STG e latte biologico, tutto garantito dal marchio di Qualità Alto Adige. Con un latte così, Brimi si è specializzata nella produzione di mozzarella e la sua gamma comprende anche ricotta, burro e mascarpone. Prima di provarli nelle tue ricette, assaggiali al naturale. Quando il latte fa la differenza, la differenza si sente.



L'unica mozzarella con latte
100% Alto Adige No OGM
proveniente da masi di **alta quota**

SCEGLI TRA I TANTI PRODOTTI DELLA GAMMA BRIMI E PROVA ANCHE LE LINEE LIGHT E SENZA LATTOSIO.



LINEA LATTE FIELO STG
(SPECIALITÀ TRADIZIONALE
GARANTITA)



LINEA CLASSICA



LINEA BIO



BURRO SCIAVES

Autore delle ricette di queste pagine, Claudio Afonso Soria (sotto) è nato in Argentina ma a 25 anni si è trasferito in Spagna e poi in Italia. Ha lavorato come cuoco in alberghi e ristoranti e oggi è chef di una società di catering di Vigevano (PV). La sua cucina è sia italiana sia sudamericana.



CANNOLO DI MELANZANE AL GORGONZOLA DOLCE CON SALSA AL MIELE DI SULLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI+ RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

600 g di melanzane – 400 g di gorgonzola Dop dolce – 1 l di latte – farina bianca 00 – 200 g di miele di sulla (arbusto dal fiore rosso) – 200 ml di aceto di mele – 200 ml di vino bianco – olio di girasole per friggere – sale di Maldon – pepe di Sichuan – fiori eduli e misticanza per decorare

1 Lavate le melanzane, pulitele e tagliatele a fette di circa 1/2 dito: dovete ottenere 16 fette. Versate 3 cucchiaini colmi di miele in una ciotola e

aggiungete il latte, stemperandolo con una frusta.

2 Immergetevi le melanzane e lasciatele a bagno per circa 30 minuti per ammorbidirle.

3 Nel frattempo preparate la salsa. Versate in un pentolino l'aceto di mele e il vino, poi unite il miele rimasto e qualche bacca di pepe di Sichuan. Portate a ebollizione, in modo da fare evaporare la parte acida, abbassate il fuoco e fate ridurre lentamente fino a che la consistenza non diventerà mielosa. Spegnete il fuoco e tenete da parte.

4 Scolate le melanzane, infarinatete e friggetele in una pentola di olio ben caldo (170°).

5 Scolatele con un mestolo forato e insaporitele con qualche fiocco di sale di Maldon. Lasciate intiepidire. Lavorate il gorgonzola in una ciotola e inseritelo in un sac à poche.

6 Preparate i cannoli. Sovrapponete leggermente dal lato lungo 4 fette di melanzane e fate scendere dalla tasca una porzione di gorgonzola sul lato corto.

7 Con l'aiuto di una spatola, arrotolate le melanzane sulla farcitura formando un cannolo. Preparate nello stesso modo altri 3 cannoli con gli ingredienti rimasti. Affettate i cannoli, decorateli con fiori eduli e foglioline di misticanza, disponeteli sui piatti e servite con la salsa al miele preparata.





1

I mieli di agrumi, acacia e tiglio sono molto indicati per i dolci. Nella ricetta le note acidule del lemon curd sono ammorbidite dal miele di agrumi, che profuma anche la frolla. Il miele di sulla invece, utilizzato nella ricetta precedente, è molto delicato e si sposa al meglio con le ricette salate.



2



3



7



6



5



4



TARTELLETTA AL LEMON CURD E MANDORLE TOSTATE CON MIELE DI AGRUMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

per la frolla 300 g di farina bianca – 4 tuorli – 150 g di burro – 80 g di zucchero – 80 g di miele di agrumi – la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato – sale – farina e burro per la lavorazione e per gli stampi
per la farcitura 3 uova + 3 tuorli – 130 g di miele di agrumi – 130 g di succo di limone – 60 g di burro – mandorle a lamelle per decorare – miele di agrumi per accompagnare

1 Disponete le mandorle sulla placca e tostatele in forno a 170° per pochi minuti.

2 Nel frattempo preparate la frolla. Disponete la farina a fontana, unite al centro tuorli, burro, zucchero, miele, scorza di limone e un pizzico di sale e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.

3 Nel frattempo preparate il lemon curd. Riunite uova e tuorli in una ciotola di vetro, aggiungete il miele e il succo di limone e mescolate.

4 Inserite la ciotola in una casseruola piena d'acqua fino a metà altezza e cuocete la salsa a bagnomaria su fuoco dolce (90°), sempre mescolando, fino a che la salsa si addensa (circa 10 minuti). Raffreddate a 40° e incorporate il burro. Lasciate intiepidire.

5 Riprendete la frolla e stendetela con un matterello sul piano di lavoro infarinato.

6 Con l'aiuto di 4 coppapasta imburattati e infarinati ricavate 4 tartellette e infornatele a 170° per 15 minuti. Fatele intiepidire ed eliminate gli stampi.

7 Farcite le tartellette con il lemon curd, decorate con le mandorle a lamelle disponendole a raggiera e servite con miele di agrumi in una ciotolina.

ISPIRATI DAL RICETTARIO DI MATILDE,
DAL 1905 PORTIAMO NEL MONDO

la Pasticceria Italiana di Qualità

ATTENTI AL
BENESSERE ANIMALE USIAMO
SOLO UOVA FRESCHE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA



PER MIGLIORARE L'INZUPPO
USIAMO FARINA
MACINATA A PIETRA

DA SEMPRE IN ITALIA
CON LA STESSA PASSIONE DI MATILDE,
CREIAMO, OGGI COME ALLORA,
RICETTE UNICHE
FATTE DI INGREDIENTI SEMPLICI.



Dolcezza al femminile.

Le uova NEL DESSERT

DA PROTAGONISTE QUASI UNICHE,
DANNO VITA A CREME VOLUTTUOSE,
SOFFICI SPUME E IMPASTI
MORBIDISSIMI DI TORTE E BUDINI

a cura di Silvia Tatzzi, ricette di Claudia Compagni, foto di Francesca
Moscheni, styling di Stefania Aledi

TORTA AL LATTE
CON COMPOSTA DI
FRAGOLE

pag. 88





CIAMBELLA VARIEGATA
AI LAMPONI E CACAO

pag. 88

FLAN CAMELLATO

PER 6 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO

COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

160 CAL/PORZIONE

– 350 ml di latte – 350 ml di panna fresca – 6 uova
– 200 g di zucchero – 1 limone non trattato – 1 arancia non trattata

1 Versate 100 g di zucchero in un pentolino, unite 2 cucchiai di acqua e cuocete su fiamma moderata fino a ottenere un caramello dorato. Versatelo subito in uno stampo quadrato da 18 cm di lato e, tenendo lo stampo con un canovaccio per non scottarvi, inclinatelo su tutti i lati in modo da distribuire il caramello su fondo e pareti dello stampo.

2 Sgusciate le uova in una ciotola, aggiungete lo zucchero rimasto e la scorza grattugiata del limone e dell'arancia e mescolate con una frusta elettrica fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Versate a filo il latte e la panna, mescolate e versate il composto nello stampo preparato. Trasferitelo in una teglia dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino ad arrivare a 2/3 dell'altezza dello stampo e infornate a 160° per 80 minuti o fino a quando il dolce risulterà sodo. Togliete lo stampo dal bagnomaria, lasciatelo raffreddare e trasferitelo in frigo per 4 ore.

3 Capovolgete il dolce, tagliatelo in 6 porzioni e decorate, a piacere, con fettine di arancia e di limone e foglioline di menta.







BIGNÈ CROCCANTI CON CREMA AL DULCE DE LECHE

DIFFICILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

per i bignè 150 g di farina 00 – 3 uova – 80 g di burro
– un pizzico di sale

per la pasta brisée 50 g di farina 00 – 30 g di burro
– 50 g di zucchero di canna

per la crema 6 tuorli – 350 ml di latte

– 200 g di dulce de leche (nei supermercati)

– 45 g di farina 00 – 50 g di zucchero semolato

per completare 200 ml di panna fresca – 160 g di burro

1 Preparate l'impasto per i bignè. Versate 250 ml di acqua in un pentolino, unite il burro e il sale e scaldete il composto fino a che il burro si sarà sciolto. Unite la farina, togliete dal fuoco e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Cuocete per 1 minuto su fiamma bassissima e fate intiepidire. Unite 1 uovo alla volta e mescolate. Per la brisée, in una ciotola lavorate il burro a crema con lo zucchero di canna, unite la farina e lavorate

gli ingredienti fino a ottenere un panetto. Stendete la brisée con il matterello in una sfoglia da 2 mm e trasferite in freezer 20 minuti.

2 Trasferite l'impasto per i bignè in una tasca da pasticciere montata con una bocchetta liscia di 2 cm e fatelo scendere sulla placca foderata con carta da forno formando 8 mucchietti da 7 cm di diametro.

3 Togliete la sfoglia di brisée dal freezer e con un coppapasta rotondo da 6 cm ricavate 8 dischetti.

4 Posizionate i dischetti su ciascun bignè e infornate a 230° per 10 minuti; poi spegnete il forno per 12 minuti, riaccendetelo a 160° e proseguite la cottura per 15 minuti. Spegnete il forno, aprite leggermente lo sportello e lasciate riposare i bignè per 15 minuti. Trasferiteli su una gratella e lasciateli raffreddare.

5 Preparate la crema. Montate i tuorli con lo zucchero, unite la farina, mescolate e versate a filo il latte tiepido. Cuocete la crema su fiamma bassa per 6-7 minuti fino a che si addensa. Aggiungete il dulce de leche, mescolate e lasciate raffreddare.

6 Montate il burro a pomata, incorporate la crema preparata e mescolate. Trasferite in frigo per 30 minuti. Montate la panna. Eliminate la parte centrale della calotta dei bignè, farciteli con la crema, la panna montata e terminate con altra crema. Decorate ogni bignè con la calottina tagliata a metà.

A pagina 80: mini ciotoline e piatto Ceramiche Clairelune. A pagina 81: alzata realizzata con piatto e ciotola Sandra Degli Esposti Elisi. A pagina 82: vassoio Sandra Faggiano, piattini Rina Menardi. A pagina 83: piattini Brandani, ciotola Rina Menardi, tovagliolo Society Limonta. Pagina 84: piattini Rina Menardi. In questa pagina: per gli step in cucina, Rina Menardi, Easy Life, Stefano Toniolo Ceramiche; grembiule La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 106



FLAN PARISIEN
pag. 88

SPUMA DI ALBUMI CAMELLATA

PER 8 PERSONE

MEDIA

PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO

COTTURA 40 MINUTI

510 CAL/PORZIONE

10 albumi – 120 g di zucchero a velo – 160 g di zucchero semolato – burro

per la crema inglese 6 tuorli – 500 ml di latte

– 130 g di zucchero semolato – 2 bacche di cardamomo

1 Fate il caramello. Riunite in una casseruola 100 g di zucchero semolato con 3 cucchiaini di acqua e cuocetelo su fiamma vivace fino alla formazione di un caramello dorato. Spostate la casseruola dal fuoco e versate poco alla volta 160 ml di acqua bollente facendo attenzione agli schizzi. Proseguite la cottura per altri 3-4 minuti fino a che il composto inizia a diventare sciropposo; spegnete e lasciate raffreddare.

2 Imburrate uno stampo dai bordi alti da 22 cm di diametro e cospargete il fondo e i bordi con lo zucchero semolato rimasto. Montate

gli albumi in una planetaria o in una ciotola con le fruste elettriche e, quando iniziano a diventare spumosi, aggiungete lo zucchero a velo, 1 cucchiaino alla volta, e continuate a montare fino a ottenere una meringa soda. Unite 3 cucchiaini di caramello liquido, montate ancora per qualche secondo e trasferite la meringa nello stampo preparato.

3 Mettete lo stampo in una teglia dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino ad arrivare a metà dello stampo e cuocete la meringa in forno a 180° per 20 minuti. Spegnete il forno, aprite leggermente lo sportello e lasciate riposare per 40 minuti.

4 Per la crema inglese montate i tuorli con lo zucchero semolato e i semini contenuti nelle bacche di cardamomo ridotti in polvere. Unite il latte, mescolate e cuocete la crema a bagnomaria per 10 minuti. Rovesciate lo stampo sul piatto da portata e lasciate raffreddare. Versate sopra il dolce il caramello rimasto e servitelo con la crema inglese preparata.





DOLCE VITA LE UOVA NEL DESSERT

TORTA AL LATTE CON COMPOSTA DI FRAGOLE

PER 8 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

per la torta 280 g di farina 00 – 140 g di burro – 180 g di zucchero – 4 uova grandi o 5 medie – 5 g di lievito per dolci – 1 baccello di vaniglia – 200 ml di latte – un pizzico di sale
per la crema 250 ml di latte – 3 tuorli – 1/2 baccello di vaniglia – 50 g di zucchero – 40 g di farina 00
per la composta di fragole 300 g di fragole – 20 g di zucchero – 1 limone – 1 cucchiaino di confettura di fragole – 10 g di zucchero a velo

1 Per la torta, scaldare il latte con il burro a dadini e lasciarlo intiepidire. Riunire in una grossa ciotola le uova sgusciate, il sale, lo zucchero e i semi contenuti nel baccello di vaniglia e montare il composto con le fruste per circa 5 minuti, fino a ottenere un composto molto gonfio e spumoso. Unire la farina setacciata con il lievito, versare a filo il latte con il burro e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versarlo in uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro rivestito con carta da forno e infornare la torta a 180° per 55 minuti. Fatela riposare 10 minuti, toglierla dallo stampo e farla raffreddare su una gratella.
2 Per la crema, montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, unire la farina setacciata, mescolare, versare il latte riscaldato con il 1/2 baccello di vaniglia, trasferire il composto in una casseruola e cuocere la crema su fiamma bassa per 7-8 minuti. Coprire con un foglio di pellicola per alimenti e lasciare raffreddare.
3 Per la composta di fragole, mondare le fragole, tagliatele a metà e cuocerle per 2-3 minuti in una padella con lo zucchero e il succo del limone filtrato. Unire la confettura e farle raffreddare.
4 Tagliare la torta a metà, in senso orizzontale, farcirla con la crema, ricomporre il dolce, disponetevi sopra le fragole, spolverizzate con lo zucchero a velo e completate con il fondo di cottura delle fragole.

CIAMBELLA VARIEGATA AI LAMPONI E CACAO

PER 8 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
600 CAL/PORZIONE

380 g di farina 00 + quella per lo stampo – 230 g di zucchero – 160 g di burro + quello per lo stampo – 5 uova grandi – 200 g di panna acida – 5 g di lievito per dolci – 3 g di bicarbonato – 30 g di cacao amaro in polvere – 1 baccello di vaniglia – 200 g di lamponi – yogurt greco per accompagnare

1 Riunire il burro con lo zucchero e i semi prelevati dal baccello di vaniglia in una ciotola o nella planetaria e montare con le fruste elettriche. Unire le uova, una alla volta, alternandole con 1 cucchiaino di farina e mescolare. Unire la farina rimasta setacciata con il lievito e il bicarbonato, incorporare la panna acida e mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
2 Imburrate e infarinare uno stampo da kougelhoph da 22 cm di diametro, versare sul fondo 1/4 dell'impasto, cospargetelo con 1/3 del cacao fatto scendere da un colino, unire 1/3 dei lamponi e ripetete gli strati terminando con l'impasto.
3 Cuocere il dolce in forno a 180° per 1 ora, rovesciarlo su una gratella e lasciarlo raffreddare. Servire il dolce tagliato a fette, accompagnandolo con lo yogurt greco.

FLAN PARISIEN

PER 8 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 25 MINUTI+ RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

per la pasta frolla 200 g di farina 00 – 90 g di burro – 20 g di zucchero – 1 uovo – un pizzico di sale
per la crema 6 uova – 150 g di zucchero – 120 g di amido di mais – 300 ml di panna fresca – 120 ml di latte – 1 baccello di vaniglia
per guarnire 30 g di miele di acacia – zucchero a velo

1 Per la pasta frolla. Riunire nel mixer la farina con il sale, il burro freddo a dadini, lo zucchero e frullare fino alla formazione di un composto a briciole. Unire l'uovo e frullare fino a quando l'impasto rimane attaccato alle lame. Formare un panetto, avvolgerlo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciarlo riposare almeno 30 minuti in frigorifero.
2 Per la crema, sgusciare le uova in una ciotola, aggiungete lo zucchero e i semi prelevati dal baccello di vaniglia, mescolare con una frusta fino a che lo zucchero si sarà sciolto, senza far diventare spumoso il composto. Unire l'amido di mais, mescolare, versare a filo il latte e la panna e amalgamare il composto. Trasferirlo in una casseruola e cuocere la crema su fiamma bassa per 5-6 minuti fino a farla addensare. Spegnete e lasciate raffreddare.
3 Stendete la frolla preparata in una sfoglia dello spessore di 3 mm, trasferirla in uno stampo da crostata dai bordi alti da 20 cm di diametro, farla aderire al fondo e ai bordi e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Versare la crema sulla base di frolla, livellarla con il dorso di un cucchiaino e cuocere il dolce nella parte bassa del forno a 180° per 50 minuti.
4 Fate raffreddare il dolce e servitelo spolverizzato con poco zucchero a velo e il miele di acacia versato a filo.

A pagina 86: piatto Stefano Toniolo Ceramiche, tovagliolo La Fabbrica del Lino.
A pagina 87: piatti Rina Menardi, tovagliolo La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina 106

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

TUTTI A SCUOLA

CUCINA ERGONOMICA

Lube ha donato all'Istituto Alberghiero Nebbia di Loreto (Ancona) e ai suoi 127 alunni con disabilità fisica e psichica una cucina ergonomica progettata ad hoc. Servirà anche al di fuori dell'orario scolastico per progetti di ristorazione inclusiva, perché studiare insieme fa bene e ognuno può imparare con più piacere se ha gli strumenti adatti (cucinelube.it).



Agri-tech

COLTIVAZIONI DI PRECISIONE

La tecnologia scende in campo per rendere più sostenibile l'agricoltura convenzionale con Conserve Italia e il nuovo progetto di agricoltura di precisione. Il consorzio emiliano leader nella trasformazione alimentare (14mila produttori, 600mila tonnellate di frutta e verdura lavorate e marchi storici come Cirio, Valfrutta e Jolly Colombani) in collaborazione con le Università di Bologna, Genova e Milano, ha messo a punto app e sistemi di rilevazione sofisticati per usare meno acqua e fertilizzanti nei suoi "orti". Consentono anche di dosare al milligrammo pesticidi e fungicidi, minimizzando così i costi per gli agricoltori. Pomodori, piselli, mais e borlotti sono le colture pilota monitorate: sistemi d'allerta e bollettini quotidiani con indicazioni last minute sulla eventuale presenza di ogni patogeno, come la peronospora, rendono le grandi colture italiane più delicate per il pianeta e più redditizie per chi le lavora (conserveitalia.it).



BOSCO VIVO

Pane alla corteccia

Migliaia di alberi distrutti dal maltempo in Carnia lo scorso ottobre hanno ispirato allo chef udinese Stefano Basello l'idea di pane della memoria per il suo ristorante Il Fogolar. È preparato con la nutriente corteccia degli abeti divelti, come si usava in passato.

Macinata, mescolata con farina, licheni e lievito madre, porta in tavola il profumo del bosco che fu (ladimoret.it).



BENESSERE ANIMALE

PARMIGIANO PIÙ "BUONO"

Belle, produttive e prolifiche, le 252 mucche dell'Azienda Agricola Ancellotti (PR) vivono felici sull'Appennino.

Grandi box, 200 ettari biologici di erba medica e cereali attorno, abbeveratoi sempre puliti, docciature e ventilazione estiva. Non a caso i loro allevatori hanno vinto il primo premio per il benessere animale nel comparto Parmigiano Reggiano, che con il loro latte diventa ancora più buono (azagrance.it).

Alberto Basso

Ristorante TreQuarti

NELLA CAMPAGNA
VICENTINA, OFFRE
INSOLITE AVVENTURE
GUSTATIVE CHE
COLLEGANO CON
MAESTRIA SAPORI
CONFORTEVOLI E
CORAGGIOSE NOVITÀ

di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi

incontri e confronti targati Jre

Il 35enne Alberto Basso è Jre dal 2015 ed è anche responsabile dei rapporti tra l'associazione e i suoi partner. "Filippo Saporito (attuale presidente) ha voluto creare un team di giovani chef che possa coprire a lungo alcuni ruoli: io mi sono prestato con entusiasmo". Tra i tanti progetti, uno gli sta particolarmente a cuore: il programma Petit Palais in onda su Radio Food. Ogni lunedì mattina, Alberto e altri Jre spiegano una ricetta creata per i loro bambini.

il ristorante

Il TreQuarti (piazza del Donatore 3/4, Val Liona, tel. 0444 889674) si trova a pochi km da Vicenza e poco più distante da Verona, in aperta campagna. I posti a tavola sono una trentina e d'estate è disponibile un dehors. Aperto la sera e a pranzo (su prenotazione), dal martedì al sabato, offre menu da 6, 8 e 10 portate variamente componibili.

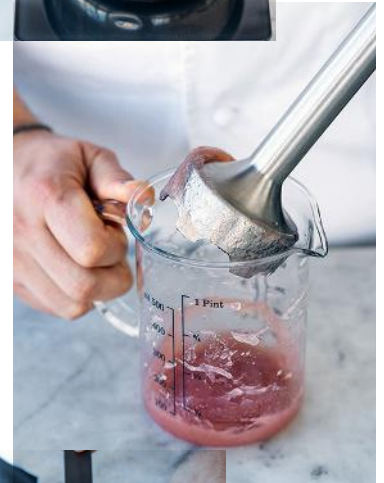


BIRRAMEN

pag. 92

Nei suoi menu le "caresse" si alternano ai "man roverse". Le prime sono piatti che confortano le papille gustative, ma è con i secondi che Alberto Basso si esprime in tutto il suo estro. Nelle "man roverse" infatti trovi il caldo e il gelo, trovi l'acido e l'amaro (come nella ricetta a base di birra e luppolo di questo servizio), trovi la polenta e il baccalà vicentini che si trasformano nientemeno che in un dessert, dolce e sapido al tempo stesso. Trovi insomma sapori molto spinti che diventano una vera avventura per il palato: l'ospite vi viene introdotto con saggezza dal responsabile di sala Christian e dallo stesso Alberto. "Dopo aver parlato con il cliente e capito che tipo di esperienza desidera, il menu viene fatto su misura, calibrando i due tipi di portate", spiega lo chef. Nato nella campagna di Vicenza e appassionato alla produzione

del cibo fin più tenera età ("merito dei miei nonni contadini"), Alberto ci ha detto di avere un grande debito di riconoscenza anche verso la Puglia, terra natale di sua moglie. A lei è dedicata una delle "caresse" più romantiche: spugna di pomodoro con olive, origano e lampascioni, ma soprattutto dal ramo meridionale della famiglia giungono molti ingredienti e ispirazioni. Potere del sole e anche dell'amore. Lo chef Alberto Basso d'altronde ha il cuore tenero. Non solo tiene in grande conto il benessere dei suoi due aiuto cuochi ("la serenità ripaga in cucina") ma, oltre al suo faticoso lavoro nel ristorante, non rinuncia a occuparsi personalmente del catering di una scuola materna. "Ogni mattina mi godo la soddisfazione di consegnare i pasti a 50 bambini felici". E, visti i piattini deliziosi che lo chef prepara per questi scolaretti fortunati, sarebbe strano il contrario.



BIRRAMEN

PER 4 PERSONE

1 kg di pancia di maiale iberico privato della cotenna
- 80 g di pioppini - 80 g di germogli di soia - olio
extravergine d'oliva - aceto bianco - sale
per l'infuso di luppolo 50 g di luppolo Cascade
in pellets (si acquista online) - 10 ml di succo di limone
- 100 g di zucchero
per il gel di birra 300 ml di birra acida- 0,4 g di agar-agar

Mettete a bagno il luppolo in una ciotola con un litro di acqua fredda e lasciatelo riposare per 8 ore. Al termine filtrate l'infuso ottenuto con un colino a maglia fine.

Inserite la pancia di maiale iberico in una busta per il sottovuoto e fatelo cuocere in una grande pentola d'acqua scaldata a 80° per due ore (per mantenere la temperatura, se l'avete, potete usare un roner). Estratelo dalla busta e tagliatelo in modo da ricavare 40 cubotti regolari di circa 2-3 cm di lato. **Preparate il gel di birra:** portate a ebollizione 200 ml di birra acida, unite l'agar agar, mescolate e spegnete. Lasciate raffreddare e frullate a immersione versando molto lentamente la birra rimasta. Continuate fino a ottenere una consistenza tipo gel.

Per "correggere" l'acidità dell'infuso, fate scaldare 100 ml d'acqua con 10 zucchero e mescolate per circa 10 minuti fino a ottenere uno sciroppo. Lasciatelo raffreddare e unite 50 g a 144 ml dell'infuso di luppolo, 288 ml d'acqua e il succo di limone mescolando bene il tutto con una frusta.

In una padella calda senza condimento fate rosolare a fuoco dolce i cubotti di carne per circa 10 minuti, girandoli spesso e su tutti i lati con l'aiuto di una pinza per non bucarli.

Eliminate la parte terrosa dei funghi, fate scaldare 3 cucchiaini d'olio in una padella, unite i funghi

nota da chef

Questo piatto non si sposa con il vino, perciò va sempre servito con la stessa birra acida usata per la preparazione. Se non la trovate, andrà bene anche una Radler al limone.



e fateli saltare per due minuti. Salate e spegnete. Sciacquate velocemente i germogli, asciugateli e conditeli con sale, olio e aceto.

Mettete 10 cubi di carne ben caldi in ogni piatto (meglio sarebbe utilizzare delle ciotole), disponetevi sopra i germogli conditi e distribuite 5-6 gocce del gel di birra acida su una parte dei cubi di carne aiutandovi con un biberon da cucina. Servite con l'infuso di luppolo ben caldo a parte, da versare nel piatto direttamente a tavola (possibilmente per questa operazione utilizzate una teiera orientale che richiami l'ispirazione asiatica del piatto). Se vi piace, cospargete con luppolo essiccato (si acquista in erboristeria).

Latte Fieno Alto Adige

La novità è nella tradizione



Le nostre mucche hanno
qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano
ogni giorno.

lattefienoaltoadige.it



WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

zafferano

ORO ROSSO

È IL MAGICO PURPUREO
INGREDIENTE CHE DÀ
CARATTERE A PIATTI DOLCI
E SALATI. PROFUMATO
E PREGIATISSIMO

a cura di Livia Fagetti





VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

600 g di patate – 250 ml di panna fresca – 2 bustine di zafferano – 100 ml di olio extravergine d'oliva – 2 spicchi d'aglio – 8 fette di pane integrale o di farro – sale

- 1** Pelate le patate e tagliatele a cubetti piuttosto piccoli. Sbucciate gli spicchi d'aglio e rosolateli interi in una casseruola in 100 ml di olio extravergine.
- 2** Aggiungete le patate a cubetti, unite 500 ml di acqua calda. Regolate di sale e cuocete a fuoco dolce per 30 minuti circa.
- 3** Togliete la pentola dal fuoco e, con il frullatore a immersione, riducete le patate in crema. Intanto tostate le fette di pane sotto il grill del forno o in una padella antiaderente molto calda.
- 4** Stemperate lo zafferano in poca acqua calda e versate l'acqua ottenuta nella casseruola, cuocete ancora un paio di minuti. Distribuite la crema in piatti fondi individuali o in ciotole, completate ogni porzione con 1/4 della panna e amalgamatela parzialmente al passato. Servite la vellutata calda con i crostini di pane tostato.

RISOTTO GIALLO CON GAMBERI E ARANCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 250 g di code di gambero sgusciate – 1 bustina di zafferano – 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro – 1 arancia rossa non trattata – 1 cipolla

– 1 spicchio d'aglio – vino bianco – brodo di pesce – olio extravergine d'oliva – burro – sale

- 1** Sbucciate l'aglio e rosolatelo in una padella con 2 cucchiaini di olio, unite le code di gambero e fate insaporire 5 minuti a fuoco vivo. Eliminate l'aglio.
- 2** In una casseruola fate soffriggere la cipolla sbucciata e tritata in 20 g di burro e poco olio. Tostatevi il riso,

sfumate con 1/2 bicchiere di vino e bagnate con 1 mestolo di brodo caldo in cui avrete fatto sciogliere lo zafferano e il concentrato di pomodoro. Portate il riso quasi a cottura, aggiungendo brodo caldo poco alla volta e mescolando spesso con un cucchiaino di legno. Salate, unite i gamberi e cuocete 1 minuto. Fuori dal fuoco unite 20 g di burro e spolverizzate con la buccia grattugiata dell'arancia.



INTERVISTA

Un tesoro nel fiore

A PAOLO DAPERNO, DIRETTORE GENERALE DI ZAFFERANO 3 CUOCHI, CHIEDIAMO DI DESCRIVERE LE CARATTERISTICHE DI QUESTO PRODOTTO.

COS'È LO ZAFFERANO?

DERIVA DAL DAL FIORE DI *CROCUS SATIVUS LINNAEUS*, CHE SBOCCIA TRA FINE OTTOBRE E INIZI DI NOVEMBRE. SI RACCOGLIE LA MATTINA PRESTO, A MANO, APPENA SI SCHIUDE. LA POLVERE SI RICAVA DAI 3 STIMMI DI COLORE ROSSO VIVO.

QUALI DIFFERENZE ESISTONO TRA LE POLVERI SUL MERCATO?

LA PIANTA DA CUI SI OTTIENE LO ZAFFERANO È GENETICAMENTE UGUALE IN TUTTO IL MONDO. CAMBIANO PERÒ I PROCESSI DI LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE. PER QUELLE DI MIGLIORE QUALITÀ SI UTILIZZA SOLO LA PARTE APICALE DEI PISTILLI, OTTENENDO UNA SPEZIE PIÙ NOBILE E AROMATICA.

CHE ASPETTO HA UN BUON PRODOTTO? HA COLORE ROSSO VIVO E PROFUMO INTENSO. È IMPORTANTE ANCHE CHE SIA BEN CONFEZIONATO: LA BUSTINA DEVE ESSERE ERMETICA (PER NON FAR PASSARE L'UMIDITÀ) E LA POLVERE SCIVOLARE DOLCEMENTE DAL PERGAMINO PERCHÉ NON VADA PERSO NEANCHE UN GRANELLO.

PERCHÉ SI TRATTA UN INGREDIENTE PREGIATO...

CERTO. IL PREZZO È UN ELEMENTO IMPORTANTE PER VALUTARE LO ZAFFERANO. SE È BASSO LA QUALITÀ PUÒ ESSERE SCADENTE O LA GRAMMATURA SCARSA.



POLPETTE CON CREMA ALLO ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

350 g di polpa di manzo macinata – 100 g di pecorino grattugiato – 2 uova – 2 fette di pane in cassetta – 40 g di mortadella – 50 g di pistacchi tritati – 2 bustine di zafferano – 1 spicchio d'aglio – 1 scalogno – prezzemolo – latte – farina – vino bianco – 1/2 litro

di brodo – olio per friggere – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate la carne con il pecorino, le uova, la mortadella tritata grossolanamente, il pane ammollato nel latte e strizzato e l'aglio sbucciato e tritato con 1 ciuffo di prezzemolo. Regolate di sale, pepate e unite i pistacchi.

2 Formate tante polpette grandi come una noce, schiacciatele, infarinatete bene e friggetele in una padella con due dita di olio bollente; tenete in caldo.

3 Sbucciate lo scalogno, affettatelo e rosolatelo in una casseruola con 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Unite 40 g di farina, mescolate e, fuori dal fuoco, aggiungete 1 bicchiere di vino. Fate evaporare e unite 1 bicchiere di brodo in cui avrete sciolto lo zafferano, mescolate e versate il resto del brodo. Cuocete 20 minuti o fino a quando il composto si sarà addensato; regolate di sale. Servite le polpette con la salsa e, se vi piace, patate rosolate.

PERE CON SCIROPPO DI MIELE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

**8 pere (Abate, Conference, Kaiser o Decana) – 150 g di miele d'acacia
– 1 bustina di zafferano
– bacche di anice stellato**

1 In una casseruola non troppo grande e a bordi alti portate a ebollizione 120 ml di acqua con il miele di acacia e qualche bacca di anice stellato.

2 Sbucciate le pere livellando la base per stabilizzarle, sistematele in piedi nel liquido quando è giunto a lieve bollore. Cuocete a fuoco dolce per circa 20 minuti, o fino a quando le pere saranno morbide ma ancora sode; quindi togliete i frutti dalla pentola e teneteli da parte.

3 Rimettete sul fuoco e proseguite la cottura ancora per circa 10 minuti o fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà; stemperate lo zafferano in una ciotolina con poca acqua tiepida e unitelo allo sciroppo nella casseruola. Sistemate le pere tiepide nei piattini, cospargetele con lo sciroppo e servitele.



MILLE USI E TANTE VIRTÙ

TOCCO FINALE LO ZAFFERANO VA AGGIUNTO ALLE PREPARAZIONI QUASI A FINE COTTURA PERCHÉ COSÌ SPRIGIONA AL MEGLIO IL SUO AROMA. SI PUÒ STEMPERARE PRIMA IN UN LIQUIDO (ACQUA CALDA O BRODO) OPPURE UNIRE DIRETTAMENTE NELLA PREPARAZIONE.

NON SOLO RISOTTO LA TRADIZIONE ITALIANA LO VEDE NEL CLASSICISSIMO PRIMO PIATTO MILANESE O NEGLI ARANCINI SICILIANI, MA LA POLVERE ROSSA È CAPACE DI DONARE UN PROFUMO SPECIALE ANCHE A SECONDI DI PESCE BIANCO O PADELLATE DI VERDURA. NEI PAESI NORDICI SI UTILIZZA PER PREPARARE TORTE E CIAMBELLE, MENTRE IN MEDIO ORIENTE SI USA NEL CUSCUS, NEI BUDINI E NEI DOLCI DI RISO. "LO ZAFFERANO HA LA VIRTÙ DI ESALTARE GLI ZUCCHERI E I SALI", SPIEGA DAPERNO, "DÀ GUSTO SENZA AGGIUNGERE GRASSI O APPORTARE CALORIE. PROVATELO IN UNA TORTA MARGHERITA. OPPURE", CONTINUA, "SULLE UOVA STRAPAZZATE: BASTA UNIRE UNA BUSTINA STEMPERATA IN POCA ACQUA MENTRE SI RAPPRENDONO".

FA ANCHE BENE GIÀ GLI ANTICHI ESALTAVANO LE VIRTÙ DI QUESTA SPEZIE PER COMBATTERE DISTURBI RESPIRATORI E DIGESTIVI E PER ALLEVIARE I DOLORI MESTRUALI; INOLTRE ERA RITENUTO UN EFFICACE AFRODISIACO. OGGI SI È SCOPERTO CHE LO ZAFFERANO È MOLTO RICCO DI ANTIOSSIDANTI E CHE SVOLGE UN'AZIONE POSITIVA SUL SISTEMA NERVOSO, TANTO CHE IN FITOTERAPIA SI USA PER LA DEPRESSIONE LIEVE E MODERATA E COME LEGGERO ANSIOLITICO.



Salsa olandese

LA RAFFINATA CREMA BASE
E LE SUE VARIANTI SONO
MAGICHE EMULSIONI DI TUORLI
E BURRO, OTTENUTE CON UN
SAPIENTE BAGNOMARIA

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio
Lodi, styling di Laura Cereda



Salsa olandese

1 Fate sobbollire 2 cucchiaini di aceto bianco, fino a ridurlo a 1 cucchiaino. Riunite 4 tuorli in una ciotola resistente al calore con l'aceto, 1 cucchiaino di acqua fredda e 30 g di burro a pezzetti. **2** Cuocete a bagnomaria, mescolando con la frusta, finché la salsa si gonfierà. Incorporate altri 120 g di burro a pezzetti: 30 g alla volta sempre preceduti da 1 cucchiaino di acqua fredda. Quando la salsa risulterà densa, togliete dal fuoco, salate, pepate e unite 1 cucchiaino di succo di limone, sempre mescolando.

Salsa bernese

1 Spellate 5 scalogni, tritateli finemente e metteteli in un pentolino con 1 dl di vino bianco, 0,5 dl di aceto bianco e 2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate (prezzemolo, dragoncello ed erba cipollina). **2** Fate sobbollire, in modo da ottenere 5-6 cucchiaini di liquido; filtratelo e fatelo raffreddare. **3** Utilizzate il liquido ottenuto per preparare una salsa come spiegato sopra, usandola al posto dell'aceto e dell'acqua fredda.



Salsa maltese

1 Il procedimento è molto simile a quello della salsa olandese. Al posto, però, della riduzione di aceto, dell'acqua fredda e del succo di limone finale, usate la stessa quantità di succo freddo e filtrato di arancia rossa. Potete decorarla a piacere con fettine di arancia oppure darle un tocco in più con scorzette d'arancia ridotte a listarelle sottilissime.

Zabaione salato o salsa spumosa

2 Preparate 2 dl di brodo di pesce con teste, lische o gusci di crostacei o un leggero brodo vegetale oppure un più saporito brodo di carne, dipende a quale piatto abbinerete la salsa. Fatelo ridurre a circa 5-6 cucchiaini, raffreddatelo e usatelo al posto dell'acqua fredda e della riduzione di aceto.

Chateaubriand con salsa bernese

1 Legate 2 fette di filetto di manzo di 400-500 g ciascuno con giri di spago da cucina. Scaldare a fiamma viva 50 g di burro chiarificato in una padella antiderente, unite i filetti e cuoceteli 2 minuti per parte. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, girandoli spesso e irrorandoli con il burro. Sfumate con 0,5 dl di vino rosso e fatelo completamente evaporare. Salate e pepate la carne e avvolgetela in alluminio. **2** Dopo 4-5 minuti, eliminate lo spago e tagliate i due filetti a fette di circa 1,5 cm di spessore. Distribuite le fette nei piatti caldi e completate con la salsa bernese. Servite a piacere con patate novelle al forno e champignon trifolati.



Uova alla Benedict con salsa maltese

1 Ricavate da 4 fette di pane casareccio di 2 cm di spessore 4 dischi di 10 cm di diametro con un tagliapasta. Fate rosolare 8 fette di bacon in una padella, in modo che risulti croccante e sgocciolatele. Nella stessa padella tostate i dischi di pane su entrambi i lati, così che assorba il grasso lasciato dal bacon. Tenete in caldo pane e bacon. **2** Portate a ebollizione 1 litro di acqua con 1 dl di aceto bianco e salate e girate l'acqua con un cucchiaino di legno per creare un mulinello. Lasciate scivolare 1 uovo sgusciato al centro del mulinello, cuocete per 3 minuti e sgocciolatelo su carta da forno. Cuocete le altre 3 uova con lo stesso procedimento. Disponete 1 disco di pane in ogni piatto, mette sopra il bacon, poi le uova e infine completate con un paio di cucchiaini di salsa maltese.

Asparagi con salsa olandese

1 Eliminate la base legnosa di 800 g di asparagi e spellate il gambo rimasto con un pelapatate; lavateli delicatamente sotto acqua fredda corrente. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola ovale, salate con parsimonia e immergete gli asparagi. Cuoceteli per 10 minuti e sgocciolateli con una pinza da cucina in una ciotola con acqua e ghiaccio (in questo modo rimarranno ben verdi). Sgocciolateli ancora e asciugateli. **2** Disponete gli asparagi sulla placca foderata con carta da forno e scaldateli leggermente nel forno caldo, ma spento. Avvolgete fettine di prosciutto crudo non troppo magro intorno alla base degli asparagi tiepidi e distribuiteli subito nei piatti con al salsa olandese calda.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



la salsa tartara

NEL NUMERO DI MARZO A PAGINA 97, PER UN ERRORE TECNICO, È SALTATA LA RICETTA DELLA SALSA TARTARA. ECCO COME REALIZZARLA: PREPARATE UNA MAIONESE EMULSIONANDO 3 TUORLI, 2 DL

DI OLIO D'OLIVA DELICATO O DI MAIS, 1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE, SALE E PEPE. DISSALATE 1 CUCCHIAIO DI CAPPERI, FATELI RIPOSARE IN ACQUA TIEPIDA PER 10 MINUTI, SGOCCIOLATELI, STRIZZATELI E TRITATELI.

SCIACQUATE 3-4 CETRIOLINI AGRODOLCI, TAGLIATELI IN 4 NEL SENSO DELLA LUNGHEZZA E RIDUCETELI A DADINI PICCOLISSIMI. LAVATE 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO, ASCIUGATELO, RICAVATE LE FOGLIE

E TRITATELE FINI. AMALGAMATE CON DELICATEZZA I TRE INGREDIENTI PREPARATI ALLA MAIONESE. SE VI PIACE UNITE ANCHE 1 CUCCHIAINO DI SENAPE NON TROPPO PICCANTE.



Pentole e piatti
Tognana; coltelli
Fiskars, minipimer
Braun. Indirizzi a
pagina 106.

NEL PROSSIMO NUMERO: SALSE INGLESII



Pardulas

TIPICI DELLA SARDEGNA, SONO
DOLCETTI PASQUALI CON UN MORBIDO
CUORE DI RICOTTA RACCHIUSO IN UN
CESTINO GIOIELLO DI PASTA FRIABILE

testi di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala,
foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Non sono state create dai pasticciieri di grandi alberghi come le raffinate torte viennesi, né nelle corti reali come le sontuose specialità siciliane. Le pardulas sarde (da pronunciare pàrdulas), una sorta di tartellette farcite, sono nate e cresciute all'interno delle cucine di casa. Come spesso succede per i dolci di tradizione familiare, vi sono state custodite a lungo, quasi segretamente. Lo scrittore inglese D. H. Lawrence, in viaggio in Sardegna nel 1921, racconta infatti che durante la sua permanenza sull'isola non gli furono mai offerti dolci, né in pranzi privati, né nelle trattorie. D'altronde, come altre specialità regionali, la pasticceria sarda è stata sempre strettamente legata a momenti rituali e ricorrenze religiose.

L'occasione per la preparazione delle pardulas era prevalentemente il periodo pasquale. Un dolce "povero", giocato sulla versatilità degli ingredienti base della tradizione agropastorale dell'isola, comuni anche alle ricette salate: nel loro ripieno il formaggio, parte integrante della gastronomia isolana, di solito è ricotta fresca profumata con zafferano e scorza di agrumi. Nel Centro Nord dell'isola le pardulas mutano il nome in casadinas e prevedono invece formaggio fresco non salato e menta. Chissà quale era la ricetta delle pardulas che Antonio Gramsci, nativo della provincia di Oristano, cita con nostalgia in una delle sue *Lettere dal carcere* inviate alla madre (1927), nell'auspicare il suo ritorno a casa con "un grandissimo pranzo con kulurzones (i culurgionis, i tipici ravioli) e pardulas".

La versione sarda della brisée

L'involucro che racchiude il tondo ripieno delle pardulas è la pasta violada, una sorta di brisée con lo strutto al posto del burro e la semola di grano duro invece della farina. Il termine violada deriva dal sardo 'violare', cioè ammorbidire, e

sta quindi a significare una "pasta ammorbidita con lo strutto", di particolare friabilità e gusto inconfondibile, alla base di altre tipiche ricette dolci e salate (dalle panadas alle seadas, alle chiacchiere).

Per formare i cestini delle pardulas i dischetti di pasta violada vengono plissettati a mano per formare i cosiddetti "biccoss" (le piegnette), con gesti che richiamano la confezione di un altro piccolo capolavoro della gastronomia sarda, i culurgionis.

I pizzichi che vanno a formare la coroncina di norma sono sei, ma possono essere anche otto o più, secondo maestria e pazienza. In origine pare che fossero solo quattro, il che secondo alcuni spiegherebbe l'origine del termine pardulas, probabile derivazione dal latino quadrula.



BERE GIUSTO

ACOSTARE IL VINO AI DESSERT QUASI MAI È UN AFFARE SEMPLICE, PERCHÉ SI VUOLE CUSTODIRE LA DOLCEZZA DELL'IMPATTO E, NELLO STESSO TEMPO, SI CERCA UNA SENSAZIONE DI CONTRASTO CHE EVITI IL PROBABILE EFFETTO STUCCHIVO; NEL CASO DELLE PARDULAS CHIEDIAMO AIUTO A UN MOSCADEDDU DI SORSO E SENNORI OTTENUTO DA ACINI PASSITI, UN LIQUIDO DORATO E DENSO, FELICE DI PROTEGGERE L'INTENSA ROTONDITÀ INIZIALE MA ANCHE DETERMINATO, IN VIRTÙ DEL SUO VIGORE ALCOLICO, A CONTENERE LA VELLUTATA GRASSEZZA DELL'INSIEME.

INTERVISTA



La parola all'esperto

DOPO DIECI ANNI DI ESPERIENZA NELLA PASTICCERIA DI FAMIGLIA, GIAN PIERO LODDO SI È PERFEZIONATO ALLE SCUOLE DI FAMOSI MAESTRI. OGGI È CUSTODE DELLE PIÙ AUTENTICHE TRADIZIONI SARDE CHE OFFRE NEL SUO LOCALE (PASTICCERIAADOLCEVITA.GHILARZA.IT). LODDO PREPARA LE PARDULAS ANCHE IN FORMATO MIGNON, CHE VENDE TUTTO L'ANNO COME PICCOLA PASTICCERIA.

CHE INGREDIENTI UTILIZZA PER IL RIPIENO DELLE SUE PARDULAS?

LA RICOTTA DI PECORA, PIÙ DOLCE E GRASSA DI QUELLA VACCINA, CHE MI FORNISCE DIRETTAMENTE UNA PICCOLA AZIENDA AGRICOLA E LAVORO NEL GIRO DI 24 ORE. LA MESCOLO CON ZUCCHERO, TUORLI, ZAFFERANO, POCA FARINA, SCORZA E SUCCO D'ARANCIA.

LA PASTA VIOLATA SI PUÒ FARE ANCHE CON L'OLIO?

L'OLIO DÀ UNA CONSISTENZA PIÙ ASCIUTTA, IO USO LO STRUTTO, SECONDO TRADIZIONE. L'IMPASTO È PIUTTOSTO DURO E VA LAVORATO PARECCHIO, PER ALMENO 20 MINUTI, FINO A QUANDO DA GIALLO ORO DIVENTA BIANCO.

QUALCHE CONSIGLIO PER LA COTTURA?

INFORNO LE PARDULAS A 210° PER 5 MINUTI, FINO A QUANDO SI GONFIANO LE CUPOLETTE DI RIPIENO, POI CONTINUO A TEMPERATURA BASSA, ALTRIMENTI LA SUPERFICIE BRUCEREBBE. DOPO COTTE, LE LUCIDO CON MIELE DI SULLA, CHIARO, TRASPARENTE E DI GUSTO PIÙ DELICATO RISPETTO A QUELLO DI ACACIA.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI
DEL TERRITORIO CHE
OFFRONO QUESTA
SPECIALITÀ.

LA DOLCE VITA

**Corso Umberto I, 259
Ghilarza (Or), tel. 078553311**
POCO DISTANTE DA
ORISTANO, È LA PASTICCERIA
DI GIAN PIERO LODDO. OLTRE
ALLE PARDULAS, TRA I DOLCI
TIPICI IN MAGGIO PRIMEGGIA
IL MODDIGHINAS, A BASE DI
PANE E SAPA (MOSTO) CON
NOCCIOLE, MANDORLE E
NOCI. NON MANCANO
PROPOSTE DI LIEVITATI,
MIGNON, MACARON E
BISCOTTERIA DI RILIEVO.

I FENU

**Piazza Galileo Galilei 35, Cagliari,
tel. 0704655045**
GELATERIA E PASTICCERIA
APERTA DA FABRIZIO FENU
CON LA MOGLIE MARISA.
OLTRE AI GUSTI CLASSICI,
GRANDE SCELTA DI GELATI
INNOVATIVI A BASE DI TIPICITÀ
LOCALI: DA PROVARE IL
GELATO AL GUSTO PARDULA,
AL FIL'E FERRU (LIQUORE
SARDO) CON EXTRAVERGINE,
ALLA SAPA (MOSTO COTTO
D'UVA) E UNA INEDITA
BRUSCHETTA CON GELATO AL
SUGO CAMPIDANESE
(POMODORO E ZAFFERANO)
CON GRANITA DI PECORINO.

PASTICCERIA LOI

**Via Vespignani 2, Olbia (Sassari),
tel. 078950239**
APPENA FUORI DAL CENTRO,
PASTICCERIA ARTIGIANALE
CHE PRODUCE FORMAGGELLE
(SIMILI ALLE PARDULAS) E
SPECIALITÀ TIPICHE COME
COPPOLETTE ALLA SABA,
PAPASSINI (BISCOTTI CON UVA
PASSA GLASSATI), TILICCAS
AL MIELE (DOLCETTI PASQUALI
CON LE MANDORLE)
E PREGIATI SAVOIARDI SARDI.

PASTICCERIA GARAU

**Via Roma 103, Tresnuraghes
(Oristano), tel. 078535120**
LABORATORIO APERTO DA
ANTONINA GARAU NEL 1972.
OGGI GESTITO DALLA FIGLIA
SOFIA, PUNTO DI
RIFERIMENTO DEL TERRITORIO
PER LA PRODUZIONE DI DOLCI
TRADIZIONALI.



PARDULAS

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

**per la pasta: 400 g di semola di grano duro
rimacinata - 50 g di strutto - sale**
**per il ripieno: 500 g di ricotta di pecora - 100
g di zucchero - 100 g di semola di grano duro
rimacinata - 3 uova - zafferano in polvere**
- 1 limone e 1 arancia non trattati - sale - olio
per lo stampo

1 Impastate la semola con lo strutto e
acqua tiepida salata sufficiente a ottenere
un composto ben amalgamato.

2 Lavorate l'impasto fino a quando sarà
liscio e sodo. Copritelo e lasciatelo riposare
per almeno 1 ora.

3 Per il ripieno, setacciate la ricotta in una
ciotola capiente. Mescolatevi la semola, un
pizzico di sale, lo zucchero e le uova.

4 Lavate gli agrumi, asciugateli e
grattugiatene la scorza, unendola
agli altri ingredienti.

5 Aggiungete una presa di zafferano
e mescolate bene il composto fino
a renderlo omogeneo e ben legato.

6 Stendete la pasta molto sottile. Con
l'aiuto di un coppapasta, ricavate tanti
dischetti del diametro di 10 cm circa.

7 Distribuite una cucchiainata di ripieno
al centro di ciascun dischetto.

8 Rialzate i bordi della sfoglia, pizzicandola
in 6 punti, in modo da ottenere tanti
cestini. Disponeteli sulla placca unta d'olio
e cuocete nel forno già caldo a 150-160°
per 30-40 minuti o finché le pardulas
saranno dorate.



IL PIZZAIOLO INNAMORATO

La Pizzeria "La Bufalina", nasce nel 2009 come take away, ma la voglia di accogliere "in casa" i clienti, provando a approfondire il concetto di familiarità, ha portato ad incrementare l'attività con il servizio ai tavoli, avendo sempre bene in mente il forte legame con la tradizione napoletana ed i suoi autentici sapori.

L'amore incondizionato di Fabio per il suo mestiere di pizzaiolo, è espresso in tutte le sue pizze: non solo le tradizionali napoletane, ma anche in quelle contemporanee, frutto di rivisitazioni del passato e tutte accomunate da un profondo studio degli impasti ed una maniacale ricercatezza per le materie prime.

Alle spalle di questa pizzeria di successo, c'è il sacrificio di Fabio.

Nel futuro, invece, c'è grande soddisfazione e la mission di trasmettere la passione che lo guida attraverso le sue pizze.



Pizzeria La Bufalina di Fabio Caracino
Via Udalrico Masoni, 31/33 - Napoli (NA)
Tel. 081 7518890

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

nel numero di maggio



- Piselli, tenere delizie che danno vita a polpette, creme e lasagne.
- Dieta mediterranea: storia, cultura, scienza e ricette sfiziose.
- E poi... erbe spontanee, formaggi freschi e quiche di primavera.

in edicola dal 23 aprile

sale & pepe

Stile Italia Edizioni

aprile 2020

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO - alessandro.gnocchi@stileitaliaedizioni.it
Barbara Roncarolo CAPOSERVIZIO WEB - barbara.roncarolo@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Susanna Meregalli - susanna.meregalli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it
Patrizia Zanette - patrizia.zanette@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alessandra Avallone, famiglia Bicchieri, Marina Cella, Laura Cereda, Mauro Cominelli, Claudia Compagni, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Beatrice Pilotto, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro/Alkemia, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Table Top, Michele Tabozzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano
- Numero 26 del 22/1/1996

PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini
- Milano Due - 20090 Segrate - Telefono 02/210252259
- Email contatti@mediamond.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Elcograf S.p.A. - Via Mondadori 15, Verona

REDAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Telefono 02/75421
Per richiesta arretrati telefonare alla redazione.

Abbonamenti

Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation - "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy

indirizzi

APRILE 2020

- BARAZZONI, barazzoni.it
- BRANDANI, brandani.it
- BRAUN, www2.braunhousehold.com
- BROSTE COPENHAGEN, distr. da MVH, mvh.it brostecopenhagen.com
- CARBOGNIN FIORI, carbogninfiiori.it
- CERAMICHE CLAIRELUNE, clairelunelab.it
- CLAYLAB-LUCA PEDONE, claylab.it
- COINCASA, coincasa.it
- EASY LIFE, easylife.boutique
- FISKARS, fiskars.it
- FISSLER, DISTR. DA PUNTO DE, puntode.it
- FORME DI FARINA, formedifarina.eu
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GARDENS MILANO, facebook.com/GardensMilano/
- GIANNINI, giannini.it
- HABITAT ITALIA, habitat-shopline.it
- IITTALA, iittala.com
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LAGOSTINA, lagostina.it
- LA TOPAIA CERAMICHE-ARIANNA BADINI, facebook.com/Latopaia48/
- LIVELLARA, livellara.com
- MVH, mvh.it
- MADE A MANO, madeamano.it
- MEPPA, meppa.com
- NOVITÀ HOME, novitahome.com
- ORISSA, orissa.it
- PINTINOX, pinti.it
- RINA MENARDI, rinamenardi.com
- RIVADOSSI, rivadossi.it
- ROYAL DALTON, distr. da Maino Carlo, royaldalton.eu mainocarlo.it
- SANDRA DEGLI ESPOSTI, ELISI, il negozio di Mirtilla, etsy.com
- SANDRA FAGGIANO, sandrafaggiano.com
- SERAFINO ZANI, serafinozani.it
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STEFANO TONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- TOGNANA, tognana.com
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- WMF, wmf.com
- ZARA HOME, zarahome.com



Accertamenti Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8502 del 18 dicembre 2018



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

Zafferano

con riso



...oppure con pasta, carne, pesce, uova,
verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE

FRAGRANTERIA

Exotic



SHINSEN

Dal progetto di design olfattivo di FrAGRanteria Exotic, nasce Shinsen: una fragranza in cui i profumi delle spezie asiatiche incontrano la delicatezza floreale. Le note speziate di zafferano e pepe rosa si fondono con le nuances fiorite e legnose di anemone, violetta e legno di sandalo, per avvolgere lo spazio di preziosa eleganza. Scopri da Tigotà tutta la collezione FrAGRanteria Exotic.